UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER — FACULTE DE DROIT

LES

FALSIFICATIONS DES DENRÉES ALIMENTAIRES

ET LA LOI DU 1er AOUT 1905

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PAR

M. PAGÈS

MAITRE DE CONFÉRENCES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE
DE MONTPELLIER

MONTPELLIER
IMPRIMERIE GUSTAVE FIRMIN, MONTANE ET SICARDI
Rue Ferdinand Fabre et Quai du Verdanson

1909

LES
FALSIFICATIONS DES DENRÉES
ALIMENTAIRES
ET LA LOI DU 1er AOUT 1905

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41546002_0030

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER — FACULTE DE DROIT

LES

FALSIFICATIONS DES DENRÉES ALIMENTAIRES

ET LA LOI DU 1er AOUT 1905

THÈSE POUR LE DOCTORAT

ACAD.
LIBRAT.
BIBL.

PAR

M. PAGÈS

MAITRE DE CONFÉRENCES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE
DE MONTPELLIER

MONTPELLIER
IMPRIMERIE GUSTAVE FIRMIN, MONTANE ET SICARDI
Rue Ferdinand Fabre et Quai du Verdanson

1909

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

FACULTÉ DE DROIT

MM. Vigié, Doyen, professeur de Droit civil, chargé du cours d'Enregistrement.

Brémond, Assesseur, professeur de Droit administratif.

Laborde, professeur de Droit criminel, chargé du cours de Législation et Economie industrielles.

Charmont, professeur de Droit civil.

Chausse, professeur de Droit romain.

Valéry, professeur de Droit commercial, chargé du cours de Droit international privé.

Margat, professeur de Droit civil.

Perreau, professeur de Procédure civile.

Moye, professeur de Droit international public.

Rist, professeur d'Economie politique.

Barthélemy, agrégé, chargé du cours de Droit constitutionnel

Giffard, agrégé, chargé du cours d'Histoire générale du Droit.

Morin, agrégé, chargé du cours de Droit Civil approfondi.

Bridrey, agrégé, chargé du cours de Droit romain.

Nogaro, agrégé, chargé du cours d'Économie politique.

Glaize, professeur honoraire.

Rochette, secrétaire.

MEMBRES DU JURY :

MM. Rist, *président.*
Laborde,
Moye, } *assesseurs.*

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

LES

FALSIFICATIONS DES DENRÉES

ALIMENTAIRES

ET LA LOI DU 1er AOUT 1905

CHAPITRE PREMIER

INTRODUCTION

I. Historique

De tous temps, la fraude a préoccupé les pouvoirs publics, et à Rome les actions *quanti minoris,* l'action *ex empto,* l'action *de dolo* étaient données à l'acheteur non prévenu des défauts de la chose vendue, ou victime de l'inexécution des conditions au moment de la vente, ou trompé sur la valeur de la chose.

Plutarque se plaint de l'introduction du plâtre dans les vins et de la fabrication des vins salés. Palladius cite les baies de myrtille ajoutées comme colorants. « Le salage, le plâtrage sont des opé-

rations que les vignerons des bords de la Méditerranée se sont transmises depuis les Grecs, qui, d'après Caton « mêlaient aux moûts deux quadrantals » d'eau de mer ou un boisseau de sel » ; ils avaient également éprouvé que le plâtre clarifie les vins et leur donne « une splendide couleur », mais avec l'usage, l'abus aussi s'était produit, et Pline s'en était plaint au nom des estomacs : « Les sophistications sont si fréquentes, ajoutait-il, qu'il n'est pas étonnant que nombre de vins soient nuisibles. » Les vignerons de Rome connaissaient bien le mouillage, ou du moins les piquettes, « boisson des pauvres, des esclaves et des vieilles femmes » ; et le docteur Doleris se demande si « le miracle des noces de Cana ne confinerait pas au mouillage devant nos lois actuelles » (1).

Plaute révèle l'addition de myrrhe et de toutes sortes d'aromates dans les vins, et Virgile se plaint de la falsification de l'huile d'olive.

Les falsifications ne sont donc pas choses nouvelles, et si on cherchait à les réprimer à Rome, depuis cinq cents ans on s'est appliqué à en arrêter l'essor.

En 1312, Philippe le Bel réglemente la vente de l'épicerie. Il défend aux marchands d'introduire sciemment dans le commerce des denrées de mauvaise qualité, mais leur permet de se défaire des fausses marchandises par lesquelles ils ont pu

---

(1) 10 mai 1908. Progrès agricole et viticole (P. A. V.)

être trompés, à la condition d'avertir l'acheteur des vices et défauts qu'ils leur connaissent.

En 1350, le roi Jean s'occupe de la vente des denrées alimentaires. Les bouchers doivent livrer de la viande fraîche ; les taverniers ne doivent pas mélanger les différentes espèces de vin qu'ils vendent (1).

En 1396, le prévôt de Paris publie une ordonnance pour préserver le beurre des mixtions artificieuses. Il fait défense à toute personne qui fait le commerce des beurres frais ou salés, de les mixtionner pour leur donner une couleur plus jaune, soit en y mêlant des fleurs de soucy, d'autres fleurs, herbages ou drogues ; leur fait aussi défense de mêler le vieux beurre avec le nouveau.

Une ordonnance de Charles VI, de 1415, interdit aux marchands de vins « de faire mixtion de deux vins ensemble, ni de remplir leurs fûts d'aucun vin, s'il n'est sain, loyal et marchand. »

Avec le régime des corporations, on trouve de nombreux statuts réglementant chaque matière.

Au XVI[e] siècle, les cabarets sont interdits aux hommes mariés ayant « moult affaires en leur ménage » ; et lesdits cabaretiers s'engageaient à ne vendre que « bon vin non falsifié », le tout sous peine d'une amende de 400 livres parisis. Mais on ne tarda pas à découvrir que le bois de teinture remplaçait avantageusement le jus de la treille.

---

(1) Courcelle-Ricard, Traité des fraudes, p. 16.

Les plus honnêtes ne mirent que de l'eau. Un poète philosophe chante déjà :

> Quoique en tous lieux on frelate
> Les vins de toutes façons
> Comme un autre Mithridate
> Mon corps s'est fait aux poisons (1).

La sophistication devait se produire sur une grande échelle, si l'on en juge par le morceau suivant : « De sorte qu'il n'est pas possible, pour le jourd'huy, à cause de l'insatiable avarice des dits taverniers, boire une seule goutte de bon vin pur et naturel, sans aucune brouillerie d'autres liqueurs ou drogues, lequel, toutefois, ils le vendent à leur taux et volonté particulière, nonobstant toutes ordonnances divines et humaines ; lesquelles, après avoir transgressées, font bourse commune pour payer les amendes, dons et présents, pour apaiser ceux qui les recherchent ou reprennent, ce faisant par amis, compères, commères et affinitez, ils continuent. Ils s'excusent sur les impôts, tributs et subsides : remonstrans que pour se récompenser, ne faut point trouver estrange s'ils meslent les vins nouveaux avec les vieux : coulent et passent leurs lies et bassières pour en remplir les autres pièces. Mais ils font bien davantage : car au temps des vendanges, devant que les vins soient

---

(1) *Revue internationale des falsifications* (R. I. F.), 15 septembre 1892.

esbouillis, purifiés et rassis, ils y mixtionnent du cidre, du poiré, du verjus, qu'ils appellent en Normandie, et du collin hoult, qui croît ès vignes, lesquelles montent ès-arbres ; affin que le tout ensemble proportionné, purifié et esbouilly, s'incorpore plus facilement et resemble n'estre qu'une liqueur. Tout ainsi que plusieurs et diverses sortes d'herbes distillées ensemble par un mesme alambic, ne rendent qu'une mesme liqueur, semblable en substance et qualité : lesquelles distillées à part et puis meslées ensemble s'entroublent, comme l'on peut voir par expérience, si on mesle du cidre ou du poiré avec du vin blanc étant rassis ; ce qui a faict croire à quelques-uns que les taverniers ne les pourraient pas mixtionner après estre purifiez, comme l'on estimait : qui est un moyen par lequel un certain tavernier persuada à quelques-uns de la justice qu'il était impossible d'accomoder lesdits cidres et poirez avec iceluy vin blanc, à raison qu'ils se troublent l'un l'autre, leur en montrant à l'essay. Mais le fin brouillon ne leur déclarait pas le stile et secret duquel luy et ses compaignons usent pour les rendre par après clairs comme crystal, avec de la chaux ; et luy estant eschappé, s'en rioit, disant que qui ne sçait son mestier ferme sa boutique et l'aille apprendre. Ils meslent pareillement les vins blancs avec les rouges, les forts avec les faibles, les vins François avec ceux de Bourgoigne, d'Ay, d'Orléans, d'Anjou, de Gascoigne, d'Oléron, de Madaire, d'Espagne, de Grêce, Rosette, Muscadelle et autres vins

estrangers, corrosifs et malfaisans à ceux qui ne les ont accoustumez, pour de deux pièces en faire trois.

« Ils les sophistiquent, et déguisent en substance et qualité, leur donnans divers gousts plaisans et gracieux avec sucres, miel, noix de muscade : lesquelles ils font rechercher et les revendent après que le tonneau est vide ; j'en ay cogneu un, outre les autres, lequel avait un tonneau ainsi farcy de drogues, par dessus lesquelles il faisait ordinairement reverser du vin, qu'il vendait excessivement aux princes et seigneurs pour le plus excellent vin du monde.

» Augmentent les forces des plus faibles et débiles, avec chaux, sel, alun, cendres, gingembre collombin, poivre de Brésil, maniguette et autres telles drogues incognues à ceux qui les boivent.

» Changeant la couleur en telle qu'il leur plaist, avec vins couverts ou avec vieux linges et drapeaux teints qu'ils appellent tournesot (*sic*), ou avec de la rasure de bois de Brésil : de façon que le vin blanc trouble ou bas, le cidre, le poiré, ou collinhout, ils le font clairet ou de telle autre couleur que bon leur semble, au plaisir des personnes qui l'achètent. Brief, le temps est venu qu'ils font ressembler le vinaigre doux, le corrompu, fusté, poulsé ou gros, pur, franc et net.

» Et non seulement lesdits taverniers, mais aussi quelques bourgeois, qui se meslent d'en vendre au détail. Cependant, sont mortifères poisons ainsi déguisées en douces boissons, qui altèrent les corps

humains, abrègent la vie des hommes, et méritent tel règlement et punition que les empoisonneurs. » (André du Breil Angevin, 1580.)

Au XVI[e] siècle, une charte de Pierre I[er] d'Aragon prohibe la chaux, le plâtre, le sel mis dans le vin, les raisins ou les récipients. « La santé publique étant gravement atteinte, à cause de l'emploi de la chaux, du plâtre et du sel que l'on mêle aux raisins, vins, pressoirs, tines, cuves et autres récipients contenant du vin, nous, voulant procurer comme il convient aux intéressés, le remède opportun, ordonnons : que à partir de ce moment, sous n'importe quel prétexte, on ne mette en notre royaume ni chaux, ni plâtre, ni sel dans les raisins, vins, pressoirs, tines, cuves et autres récipients dans lesquels il y a des raisins et du vin ; que le vin soit rejeté, les récipients brûlés ; et, en outre, condamne à 60 sous d'or celui qui contreviendrait à cette ordonnance. »

Dans la Caroline de Charles-Quint, le falsificateur pouvait, dans certains cas, être puni de mort, et cependant, en 1615, dans son Traité d'Economie Politique, Montchrétien conjurait le roi de *mettre l'emplâtre à cette plaie des fraudeurs.*

En 1672, un édit royal enjoint « aux courtiers jurés de goûter les vins et de tenir la main à ce qu'ils ne soient mélangés, mixtionnés ou défectueux » ; et un édit de 1718 crée à Paris 200 inspecteurs de vins et boissons.

A la veille de la Révolution, les fraudes et falsifications préoccupent encore les pouvoirs pu-

blics, témoin cette ordonnance du Lieutenant de police, en date du 20 avril 1742 :

« Sur ce qui nous a été remontré par le procureur du Roy, qu'ayant esté informé qu'il se commettait des abus dans la vente et distribution du lait, il s'est cru obligé de remonter à la source de la fraude ; que non seulement il a découvert qu'elle se pratiquait par les gens de la campagne, mais même parmi ceux qui le détaillent à Paris ; que la plupart d'entre eux ne se contentaient pas de tromper le public sur les mesures, qu'ils altéraient encore la qualité, soit en y mêlant de l'eau et de la farine, soit en ôtant la crème ; et que souvent ils en vendaient qui était aigre et tourné ; que cet aliment, destiné principalement à la nourriture des enfants, et qui fait aussi une ressource pour les pauvres, comme pour les malades, deviendrait une substance presque inutile et même dangereuse pour la santé, s'il n'était par nous remédié aux mauvaises pratiques de ceux qui en font le débit. » (1)

Il faut arriver à la Révolution française et surtout au XIX[e] siècle, pour voir la lutte prendre corps contre la falsification, et nous passerons en revue dans un autre chapitre les lois nombreuses qui ont précédé et préparé la loi de 1905.

---

(1) Ch. Robé. De la falsification des matières alimentaires, p. 45.

II. Qu'est-ce que la falsification ?

« La fraude est l'art perfide de braver la loi sous le masque de la soumission, d'éluder le contrat en paraissant l'exécuter, de tromper par l'apparence des actes, des faits et des choses celui qu'on dépouille... On admet aujourd'hui trois espèces de fraudes :

» La fraude consommée par une partie à l'insu et au détriment de l'autre partie, c'est la fraude *de re ad rem* ; celle concertée par les parties pour tromper les tiers étrangers à l'acte, ou fraude *de persona ad personam ;* celle qui dissimule sous la forme de l'acte le contrat réel que les parties ont voulu faire, ou fraude *de contractu in contractum.* » (1)

Le mot fraude doit donc être pris dans son sens le plus large, c'est-à-dire dans le sens de tromperie. Quiconque fraude, trompe quelqu'un. Mais tout fraudeur n'est pas un falsificateur.

« La tromperie et la falsification sont deux choses distinctes, deux délits distincts, qui, bien que connexes, bien que se confondant souvent dans la pratique, peuvent être jugés séparément. On peut tromper sans falsifier ; on peut tromper l'acheteur

---

(1) Desclozeaux, Code des falsifications.

sans lui vendre nécessairement une marchandise falsifiée. L'article premier de la loi de 1851 ne punit la tentative de tromperie que sur la quantité ; il ne punit pas la tentative de tromperie sur la qualité, l'origine, l'espèce, etc. » (1)

« La Fraude, a dit M. Ruau, ministre de l'agriculture au Congrès de l'aliment pur, est une manœuvre qui tend à produire dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la quantité de la marchandise délivrée, ou bien sur la nature, la composition, les qualités substantielles et l'origine d'un produit. Elle est extérieure au produit tandis que la falsification porte sur le produit lui-même. Elle consiste à diminuer la valeur d'un produit sans en changer l'aspect, aux yeux d'un acheteur de clairvoyance moyenne, parfois aux yeux de l'acheteur le plus averti. C'est le cas du mouillage du vin, du lait, de l'addition de farine de riz ou de talc à la farine de froment. La falsification est alors pratiquée par addition ; elle peut avoir pour objet de donner au produit, l'apparence d'un produit de plus grande valeur. »

Cette distinction un peu sommaire entre la fraude et la falsification ne définit pas de façon précise cette dernière.

Il est donc nécessaire d'étudier de plus près la falsification.

Qu'est-ce que la falsification ?

---

(1) *J. off.*, p. 2296. Sarraut, 17 nov. 1904.

La loi, dans un silence voulu, n'a pas défini le mot, considérant qu'une définition en cette matière est toujours dangereuse. Il nous semble cependant qu'on pourrait préciser dans une définition la portée du mot falsification. C'est du reste la tendance actuelle, puisque le Congrès de l'Aliment pur, à Genève, a essayé de déterminer de façon exacte les éléments constituants de la matière ou denrée alimentaire pure.

Le dictionnaire de *Littré* dit : « La falsification est l'altération volontaire et frauduleuse d'une substance avec des substances inertes ou de qualité inférieure. »

Pour *Merlin* (1) : La falsification est le délit qu'on commet en vendant pour pures des denrées ou des boissons auxquelles, pour en augmenter le poids et le volume, on a mêlé des substances étrangères.

Pour le rapporteur de la loi de 1851, M. *Riché* : « Il y a falsification, non seulement dans l'introduction d'une denrée d'une autre nature, mais dans la mixtion d'une denrée d'une nature identique et de qualité notablement inférieure, de manière que le résultat de l'amalgame soit très sensiblement moins propre à l'usage auquel la chose est destinée, ou d'une valeur considérablement moindre que la valeur promise par la dénomination ou par le prix de la marchandise. »

---

(1) Rép. v° Falsifications.

Ces définitions, exactes dans certains cas, ont l'inconvénient de laisser dans l'ombre la falsification qui consiste à retrancher d'un produit l'un de ses éléments constituants. Il en est de même lorsque l'on ne considère pas comme falsification l'incorporation d'une substance non nuisible à la santé. Si on acceptait ce point de vue, un grand nombre de falsifications échapperaient à la répression.

Voici un certain nombre d'autres définitions proposées :

Pour *Garraud* : « La falsification proprement dite est l'altération par main d'homme. Elle a lieu ordinairement par addition ou par retranchement : par addition lorsqu'elle résulte d'un mélange frauduleux tendant à détériorer la substance annoncée au préjudice de l'acheteur, ou de l'introduction faite frauduleusement de denrées alimentaires d'une qualité inférieure dans les marchandises de même nature, présentant extérieurement les apparences d'une qualité supérieure ; par retranchement, lorsque l'inculpé a retiré de la marchandise les éléments qui en font la qualité. »

Pour *Desclozeaux* (1), constitue une falsification toute manipulation calculée et secrète ayant pour résultat de diminuer la valeur intrinsèque de la marchandise, et de procurer ainsi au vendeur un gain illicite.

---

(1) Desclozeaux, *loc. cit.*, p. 8.

La définition donnée par Garraud analyse au fond le délit de falsification, mais ne le définit pas. La falsification, dit-il, est une altération par main d'homme. De plus, une falsification ne détériore pas toujours un produit. Par exemple, on peut viner des vins de bonne qualité destinés à l'exportation, et, dans ce cas, il ne semble pas qu'il y ait détérioration du produit.

La définition donnée par Desclozeaux fait état du gain illicite procuré au vendeur. La question du gain peut intervenir comme mobile du falsificateur, mais au point de vue absolu, ce gain peut n'être pas toujours illicite. Prenons, par exemple, la fabrication du café artificiel. L'industriel qui a fait l'achat d'un matériel onéreux fabrique un produit et peut le vendre de façon à rémunérer les capitaux qu'il a employés.

En étudiant les arrêts ou jugements rendus, on constate que les tribunaux ont pour ainsi dire classé les falsifications en trois catégories :

1° Les falsifications par addition ;

2° Les falsifications par « retranchement » ;

3° Les falsifications par changement.

1° Citons, comme exemples : l'addition à la farine de blé, d'os moulus, de cailloux blancs, de talc ; l'addition à la farine de blé de farines de seigle, de maïs, de haricots ; l'addition au cacao d'une portion considérable de farine, dans la fabrication du chocolat ; l'addition d'amandes et de farine à la pâte qui constitue le chocolat ; l'addition de substances étrangères au poivre ; l'addition d'acide

sulfurique à du vinaigre ; l'addition de matières inertes au café, etc. (1).

2° Le retranchement est le fait d'enlever à une denrée alimentaire quelques-uns de ses éléments constituants. Comme exemples : disparition du gluten dans une farine vendue pour l'alimentation ; l'écrémage frauduleux du lait, etc.

3° La falsification par changement consiste, dit Garraud, dans l'altération qu'on fait subir à la physionomie d'un produit, de façon à déguiser sa composition naturelle. Comme exemples, citons : le coiffage du blé (opération qui consiste à couvrir du blé de qualité inférieure d'une certaine quantité de blé de qualité supérieure) ; le graissage du blé ; la fabrication de grains de café artificiels ; le soufrage des châtaignes, etc.

Il nous semble que les modes de falsification pourraient être réduits à deux.

Tout d'abord, le coiffage du blé ne doit pas être, à notre avis, considéré comme un exemple de falsification. Le blé de deux qualités différentes, l'une d'entre elles étant dissimulée, est toujours du blé. Le coiffage du blé constitue donc une tromperie sur la qualité de la marchandise. Que cet acte soit répréhensible, cela ne fait aucun doute, mais il n'a été ajouté, ni retranché, aucun élément constituant.

Le graissage du blé doit être compris dans les

---

(1) Pandectes françaises. V° Comestibles falsifiés.

falsifications par addition. On ajoute, en effet, une substance étrangère à la constitution du blé.

Reste l'exemple des grains de café artificiels. Certains auteurs déclarent même qu'il n'y a pas falsification. « Il ne semble pas possible, en l'absence de toute altération, de décider que la vente de produits artificiels fabriqués de toutes pièces pour imiter des produits naturels, soit une falsification. C'est une tromperie sur la nature de la marchandise vendue. Malgré la bizarrerie de la constatation, il faut penser (avec M. le conseiller Le Grix) que la simple altération de produits naturels constitue un délit, tandis que la fabrication d'une denrée dans la composition de laquelle n'entre aucun des produits naturels à la réunion desquels correspond sa dénomination habituelle, sera licite... » (1).

Telle n'est pas notre opinion. Le grain de café naturel est constitué par un certain nombre d'éléments. Lorsque ces éléments n'existent pas, au point de vue absolu, leur nombre est réduit à zéro, et, par suite, la fabrication artificielle des grains de café doit être rangée dans la catégorie des falsifications par soustraction ou retranchement.

En somme, les falsifications peuvent être classées en deux catégories : par addition, ou par soustraction.

La Cour de cassation, dans plusieurs arrêts, et

---

(1) Ch. Robé, *loc cit.*, p. 75.

notamment dans celui du 27 avril 1851, a défini la falsification de la façon suivante : « La falsification des denrées alimentaires résulte de tout mélange frauduleux tendant à détériorer la substance annoncée ; soit qu'elle porte sur la nature ou sur la qualité de la marchandise, elle constitue un délit. »

Dans cette définition, il faut retenir le mot *détériorer,* insuffisamment précis, et aussi les expressions « soit qu'elle porte sur la nature ou la *qualité* de la marchandise ». La falsification portant sur la qualité sera souvent comprise dans les tromperies. La définition donnée par la Cour de cassation ne nous paraît donc pas assez précise.

Les boissons font aujourd'hui partie des denrées alimentaires, et à juste titre. Dans un arrêt du 23 octobre 1902 (1), au sujet d'incorporation de saccharine dans une limonade gazeuse, la Cour suprême pose le principe général que la falsification des boissons consiste, non seulement dans l'altération frauduleuse des éléments qui les composent, mais encore, et à plus forte raison, dans la substitution d'éléments autres que ceux qui entrent dans leur *composition normale.* »

Les termes « *composition normale* » apportent une précision. La falsification ne s'établira que par comparaison du produit suspect avec le produit normal. En quoi consiste le produit normal ?

---

(1) S., 1906-1-426.

Toute la question se résume dans la définition de ce produit. Du reste, les efforts des chimistes et des jurisconsultes tendent à établir cette définition et le Congrès de l'Aliment pur, à Genève, a proposé un certain nombre de définitions, que nous retrouverons plus tard.

C'est en nous basant sur ces notions, que nous proposerons de donner à la falsification la définition suivante, due à MM. Moreau et Hamon (1) :

« Falsification : *Addition* volontaire et *frauduleuse* à un produit, d'une matière quelconque, qui *normalement* n'existe pas dans ce produit, ou ne s'y rencontre qu'en proportion sensiblement inférieure ; ou *soustraction* volontaire et frauduleuse à un produit d'une matière quelconque existant dans le produit normal, et qui ne se trouve plus dans le produit anormal, ou s'y trouve en proportion sensiblement inférieure. »

L'œuvre du Congrès de Genève a donc une très grande importance pour la fixation d'une norme. L'aliment pur ayant pour ainsi dire une formule définie, il sera le plus souvent possible de dire avec certitude, si la denrée suspecte est falsifiée ou non. Evidemment, la jurisprudence interviendra pour fixer la gravité de la faute, mais les bases seront plus solides pour l'appréciation du juge. Et nous dirons, avec le rapporteur de la loi de

(1) R. I. F., 15 novembre 1887.

1855 : « Quoique aucune épreuve ne précède plus l'exercice d'une profession commerciale, ceux qui s'y livrent sont présumés avoir les connaissances et la vigilance qu'elle impose. » Il serait utile de rendre chaque commerçant responsable de la bonne ou mauvaise qualité des matières alimentaires ou boissons dont la vente constitue l'exercice de sa profession (1).

Reprenons la définition de MM. Hamon et Moreau.

La falsification est établie par l'addition ou la soustraction *frauduleuse* d'un élément. Il faut, de toute évidence, établir l'intention de tromper. « Le juge correctionnel doit apprécier les intentions, la bonne foi, les excuses, frapper la fraude et rien que la fraude », disait M. Riché (2). Pourrait-on dire, par exemple, qu'un vin plâtré à moins de deux grammes par litre est un vin fraudé, en se basant sur le fait que la présence du plâtre, même à la dose précédente, constitue un cas de résiliation de vente, si le plâtrage est inconnu de l'acheteur ? Non, d'abord parce que la loi autorise l'introduction de sulfate de chaux, et ensuite parce qu'il n'y a pas eu d'intention frauduleuse.

Donc, pour apprécier la falsification, il faudra d'abord connaître les éléments du produit normal, et ensuite établir que l'addition ou la soustraction a été faite frauduleusement.

---

(1) Rapport Brouardel et Pouchet.

(2) Rapport Riché, 1851. *Moniteur*, p. 649.

« Le juge correctionnel ne punira ni les mélanges non pernicieux révélés par le nom de la marchandise ou par le vendeur, ni les mélanges ou coupages avoués, que peuvent réclamer ou légitimer la conservation de la chose, les lois de la fabrication, les besoins de la consommation ou du commerce, les habitudes locales ou les caprices du goût, pourvu que l'on n'ait pas oublié frauduleusement les proportions qui doivent être observées dans ces mélanges, ni l'imitation déclarée des produits étrangers. » (1)

Sans aller aussi loin que M. Riché, qui soulève sans y prendre garde la question des antiseptiques, nous dirons : on doit vendre un produit normal, défini par ses éléments constituants, que l'acheteur est censé connaître. Si le produit livré ne répond pas à cette teneur normale, il y a présomption de falsification. Le doute n'existe plus lorsque la loi précise et déclare que telle matière ajoutée à telle denrée constitue le fait de falsification. En l'absence de données certaines, il y a lieu de rechercher l'intention frauduleuse.

« Au point de vue pratique, *l'intention de tromper,* qui figure à peu près dans toutes les définitions et tous les règlements concernant les falsifications, est une véritable issue par laquelle un grand nombre de délits échappent à la répression. C'est de l'interprétation plus ou moins élastique

---

(1) Riché, *op. cit.*

de cette phrase, que découle trop souvent l'impunité pour le falsificateur habile, qu'il vende lui-même le produit de sa falsification, ou qu'il utilise pour cela l'intermédiaire d'un vendeur inexpérimenté, mais de bonne foi. Il faudrait donc, tout d'abord, se mettre d'accord sur la stricte interprétation qu'il convient de donner au terme de falsification. » (1)

Tout récemment, M. Eug. Roux, directeur du service de la répression des fraudes, a expliqué, à la séance de clôture du Congrès de Genève, ce qu'il fallait entendre par fraude et par falsification. « Qu'appelle-t-on fraude ? Qu'appelle-t-on falsification ?

» Il y a *fraude* quand au moyen de désignations fausses ou équivoques, d'étiquettes ou d'indications mensongères, on trompe l'acheteur sur la nature réelle de la marchandise qu'on lui vend.

» Il y a *falsification* quand on donne à un produit l'apparence d'un produit similaire de meilleure qualité, ou lorsqu'on lui enlève certains de ses éléments, lorsqu'on diminue sa valeur nutritive et marchande, sans cependant avoir changé son aspect.

» La fraude est une tromperie en quelque sorte extérieure au produit : celui-ci est resté ce qu'il était, mais l'acheteur ignore sa nature, son origine, ses qualités substantielles véritables ; au contrai-

---

(1) Rapport Brouardel et Pouchet, *op. cit.*

re, la falsification porte sur le produit lui-même : c'est une altération intentionnelle faite en vue de tromper. » (1)

La définition proposée par M. Roux ne diffère pas, au fond, de la définition proposée par M. Hamon.

Pour la commodité de l'étude, nous adopterons cette dernière, à laquelle les Congrès de la Croix-Blanche apporteront des précisions qui fixeront le type de l'aliment pur.

---

(1) Congrès international de Genève (C. I. G.), p. 208, paru en mars 1909.

CHAPITRE II

NATURE DE LA FALSIFICATION

En adoptant la définition de MM. Hamon et Moreau, nous étudierons, pour chaque denrée alimentaire :

1° Le produit normal ;

2° L'addition volontaire et frauduleuse de produits :

a) Non nuisibles ;

b) Nuisibles ;

3° La soustraction volontaire et frauduleuse d'éléments constituants.

Une première difficulté se présente : qu'entendra-t-on par produit normal ? Il est évident qu'on s'appuiera sur la définition donnée, pour distinguer l'aliment *loyal* de l'aliment adultéré.

Le Congrès de la Croix-Blanche, réuni à Genève, en 1908, congrès désigné couramment sous le nom de Congrès de l'Aliment pur, s'est proposé comme but la définition de l'aliment pur. Mais, ainsi que le disait M. Ruau, ministre de l'agriculture (1) :

(1) C. I. G., p. 54.

« Ne nous laissons pas hypnotiser par l'expression saisissante d'aliment pur. Il s'agit bien de pureté normale, mais non pas d'une pureté absolue. On peut discuter en théorie de l'aliment chimiquement pur, on ne peut raisonnablement parler dans la pratique que de l'aliment commercialement pur. Le point de vue du technicien est beaucoup trop étroit ; seuls, les commerçants ont autorité pour dire : Voilà ce que nous appelons du vin, du lait, du beurre, du chocolat.

» Mais, entendons-nous bien, il ne s'agit pas pour les commerçants d'un même pays de se renfermer dans l'élaboration d'une définition nationale du produit, il est nécessaire d'établir pour l'usage international, une définition internationale. La Croix-Blanche est entrée dans le vif de la question en s'efforçant de réunir ici les Etats Généraux du commerce de l'univers. »

Nous donnerons la définition adoptée par le Congrès, et nous étudierons dans l'ordre alphabétique, quelques denrées.

Nota. — Nous laisserons de côté les viandes, qui ne sont pas, à proprement parler, l'objet de falsifications. Leur vente peut être dangereuse pour la santé publique lorsqu'elles sont corrompues ou toxiques, mais ces deux points sont en dehors de notre sujet. En outre, nous nous bornerons à l'étude de *quelques* denrées alimentaires.

Le Beurre.

1° Produit normal (C. I. G.)

Le beurre est le mélange de matières grasses, obtenu par le barattage avant ou après l'acidification par voie biologique du lait, de la crème issue du lait ou d'un mélange de l'une et de l'autre substance, et suffisamment débarrassé d'eau et de petit-lait.

Le nom de margarine doit être réservé à toutes les graisses comestibles qui se rapprochent par leur couleur, leur consistance, leur odeur ou leur saveur, du beurre, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement.

2° Addition de substances étrangères

A. *Non nuisibles*

Eau. — (Mouillage du beurre). Le procédé consiste à conduire l'opération du barattage de telle sorte qu'il reste dans le beurre une quantité d'eau supérieure à la normale. « Le beurre du commerce, en effet, n'est jamais la matière grasse pure du lait ; il contient toujours une certaine quantité de petit-lait, doux ou aigre, et, par suite, de l'eau (pas plus de 16 0/0), de la caséine (0,7 0/0), du sucre de lait (0,5 0/0 environ), de l'acide lactique (0,1 0/0 environ), et enfin une petite quantité de

substances minérales. La proportion de ces dernières est souvent augmentée par addition de sel marin, en vue d'assurer une meilleure conservation, mais un bon beurre marchand ne doit pas en renfermer plus de 2 0/0. » (1) L'on ne doit pas hésiter à déclarer falsifié par addition d'eau, un beurre qui en renferme plus de 16 0/0.

L'opération du mouillage se pratique en France et à l'étranger.

La *Revue internationale des Falsifications* a signalé un certain nombre de cas.

A Hambourg, un produit vendu sous le nom de Packbutter, obtenu en faisant flotter le beurre dans un pétrin contenant de l'eau tiède, renfermait 26 0/0 d'eau (mars-avril 1899, p. 36).

Une poudre vendue en Hollande (4 francs la boîte était destinée à doubler la quantité de beurre de lait. Elle était formée de sel marin et probablement de pepsine (R. I. F. 15 juillet 1892).

M. Wilney attire l'attention sur un produit introduit dans le commerce en Angleterre, sous le nom de « Gilt Edge Butter compound ». Lorsqu'on mélange une petite quantité de ce corps à de la crème ou à du beurre, à une certaine température, toutefois au-dessous du point de fusion de ce dernier, on obtient un beurre qui peut absorber presque 50 0/0 d'eau. La préparation en question est,

---

(1) Post et Neumann. Traité complet d'analyse chimique, p. 454.

en chiffres ronds, formée de 70 0/0 de sulfate de soude anhydre et 30 0/0 de pepsine. (R. I. F., 15 octobre 1890).

Le laboratoire d'Altona, près Munster, a même signalé, en 1893, du beurre contenant 53 0/0 d'eau. Dans ce cas, on pouvait dire qu'on était en présence d'eau falsifiée avec du beurre (R. I. F., 15 juin 1893).

Graisses étrangères. — Les falsifications les plus courantes sont celles qui consistent à mélanger le beurre avec des matières grasses d'un prix moindre. Au premier rang, il faut citer la margarine, fabriquée elle-même avec des huiles végétales ou des graisses animales. Cette falsification est d'autant plus importante que, si l'addition ne dépasse pas une certaine limite, si elle est faite avec soin à des beurres spéciaux, il devient très difficile de la reconnaître. Le beurre de coco est aussi employé.

B. *Nuisibles.*

La plus importante est l'acide borique, ou la catégorie des produits désignés sous le nom de *conservateurs*. Dans la circulaire du 31 août 1907, il est dit : « Les fraudes par addition de beurre de coco, incorporation d'eau en excès, *emploi des antiseptiques*... tombent sous le coup de la loi de 1905. » Pour qu'il en soit ainsi, il faut que les antiseptiques soient considérés comme toxiques.

La Bière.

1° Produit normal (C. I. G.).

La bière est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon, du malt d'orge, et additionné de levûre.

Cette définition est beaucoup plus étroite que celle qui a été donnée dans le décret du 28 juillet 1908. Il nous semble qu'il est préférable de donner le nom de bière au produit classique provenant de l'orge et du houblon, et que l'incorporation d'une substance telle que le glucose, devrait faire qualifier de *fantaisie* le liquide obtenu. Le décret dit, en effet, dans son article premier : « Il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination de bière, un produit autre que la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon et du malt d'orge pur, ou associé à un poids au plus égal de malt provenant d'autres céréales, de matières amylacées, de sucre interverti ou de glucose. »

MM. Villiers et Collin, dans leur Traité des falsifications des matières alimentaires (p. 960), s'expriment ainsi au sujet des malts autres que ceux provenant de l'orge et de l'emploi du glucose : « Le malt devrait être employé seul dans la fabrication de la bière, mais on y ajoute souvent de

l'orge non malté, du froment. Cette addition, peu nuisible si elle n'est pas exagérée, peut, si elle est trop forte, empêcher une transformation nette et complète de l'amidon en dextrine. On ajoute aussi des fécules. Cette addition peut être faite dans une grande proportion, le malt contenant plus de ferment soluble que ne l'exige l'amidon qu'il renferme. *Cette addition constitue une véritable falsification.* La bière ainsi obtenue sera moins riche en phosphates, en matières albuminoïdes et moins nourrissante. Sa saveur est plus maigre et l'on dit qu'elle ne mouille pas. On ajoute aussi du glucose et de la dextrine ; *cette substitution présente les mêmes inconvénients et constitue une falsification encore plus caractérisée que la précédente.* Il est profondément regrettable que ces nombreuses fraudes, si préjudiciables à la réputation des bières françaises de consommation courante, et en même temps à l'intérêt de l'agriculture, ne soient dans l'état actuel, presque jamais recherchées et poursuivies devant les tribunaux (p. 979).

Aujourd'hui le malt de matières autres que l'orge, et le glucose peuvent rentrer d'après la loi dans les matières de fabrication de la bière.

2° Falsifications

Les falsifications portent sur le houblon, qui est remplacé, d'après M. Richard, « par des substances diverses destinées à donner de l'amertume :

acide picrique, aloès, coque du Levant, cubèbe, noix vomique, strychnine, picrotoxine », toutes matières nuisibles. On trouve dans le commerce un mélange tout préparé pour la fabrication de la bière et qui renferme :

Bicarbonate de soude	500 gr.
Noix vomique	150 gr.
Cubèbe	400 gr.

D'autres substances inoffensives sont aussi ajoutées. Par exemple, les baies de genevrier, la gentiane, la quassia amara, la centaurée, l'absinthe, des lichens, du buis.

On a signalé l'incorporation de glycérine (d'après M. Catillon, la proportion atteint parfois un demi-litre ou un litre par hectolitre. A cette dose, la glycérine irrite les reins lors de l'élimination) ; l'addition de méthyl-orange (J. P. Ch. 1885, p. 269), matière à grand pouvoir colorant ; « cette falsification serait plus fréquente qu'on ne le pense dans les bières allemandes, dites de Bavière, si répandues à Paris ».

Enfin, le laboratoire de Dresde signale, en février 1906, un produit vendu sous le nom de bière blanche de Berlin, constitué par de la bière ordinaire additionnée de quatre fois son volume d'eau.

On lui donnait la coloration voulue et un goût amer, par addition de soude, d'acide tartrique et de caramel.

Le Café.

1° Produit normal (C. I. G.)

Le café est la graine presque complètement débarrassée de sa coque, du caféier (coffea arabica, ou coffea liberica), et autres caféiers genre coffea et non privée de caféine.

Le café torréfié est le café qui, par l'action de la chaleur, a pris une coloration brune, et où s'est développé l'arome caractéristique.

Le café moulu doit être obtenu exclusivement avec des grains de cafés torréfiés.

2° Addition frauduleuse d'éléments

A. *Non nuisibles*

L'addition a lieu (souvent sous forme d'*enrobage*) avec les produits suivants :

Le *sucre* (saccharose) ou le glucose, les mélasses, la dextrine. « Grand nombre d'analyses ont révélé dans certains échantillons 1 à 2 0/0 de sucre qui, ajouté aux 4 ou 5 0/0 d'humidité excessive, font 6 à 7 0/0 de substances autres que le café, et qui se vendent comme tel. » (de Salas.)

La *glycérine*, qui donne un coloris intensif.

Les *substances colloïdales*, albumine, gomme, gélatine.

L'eau. — Pour les cafés grillés, la falsification la plus simple est de les mouiller, en ajoutant de l'eau à la fin de la torréfaction. On peut en incorporer ainsi jusqu'à 20 0/0. Pour empêcher que cette eau ne s'évapore, on enrobe le café avec un peu de glycérine ou de vaseline, ou d'huile de palme. Un nouveau procédé de mouillage consiste à utiliser les liquides venant de la condensation des produits qui s'échappent pendant la torréfaction. Ce liquide, appelé *sève de café* par l'inventeur, était ensuite en partie réintégré dans le café, « qui était ainsi plus tonique et plus digestif ». Dans tous les cas, l'opération donnait un bénéfice net de 15 0/0.

La *chicorée,* les graines torréfiées de certaines plantes, le *marc de café* : « Un négociant de Liège vendait un café ainsi constitué : beaucoup de froment, un peu de lupin, de la chicorée et du marc de café ; le tout mélangé dans la proportion de 50 0/0 avec du café véritable. » Ce café était vendu sous le nom de *surrogat.* (Molinari, Liège.)

D'autres cafés ont été analysés. Un *café de ménage* était composé de seigle torréfié ; un *café hongrois* était formé de café, de lupin et de chicorée, un autre d'orge et de chicorée ; d'autres enfin de chicorée, de farine de navet, et de rebut de la torréfaction.

B. *Nuisibles*

On a constaté :

L'addition au café torréfié d'un mélange de su-

cre et d'hématite (oxyde de fer de densité 6) (J. P. Ch. 1903, p. 230).

L'addition d'oxyde ferrique, qui se fixe très bien au café, sans doute grâce à la forte teneur en tannin de celui-ci et le tapisse d'une couche gris sombre ; de graphite et d'un sel de fer (Mansfeld.)

L'addition des colorants. M. Sykora (J. P. Ch. 1888, p. 198) s'est procuré des échantillons de matières servant à colorer des cafés inférieurs ou détériorés. Voici leur composition :

		Ech. N° 1	N° 2	N° 3
		—	—	—
Indigo.	p. 100	5	5	12
Charbon	—	10	3	5.5
Chromate de plomb.	—	4.58	8	4.5
Argile.	—	65.5	82	66
Outre-Mer	—	15	2	12

« Bien plus préjudiciable est l'emploi, heureusement bientôt délaissé, des solutions alcooliques résineuses, que font certains commerçants inexpérimentés. Elles donnent un bel aspect au café, mais à la première infusion, le public remarque le goût particulier du liquide et les gouttelettes huileuses qui surnagent...

« Mais à côté de ces résines qui donnent de véritables vernis, il en est d'autres appelées résines laquées à l'aide de perborates alcalins. Les solutions de résine laquée dans l'eau boratée, fournissent un vernis très apte au but cherché ; la couleur est très sensiblement semblable à celle de l'infusion du café... Etant soluble dans l'eau, cette résine

ne se remarque pas dans l'infusion, et les caractères organoleptiques ne la dénoncent pas facilement, si la laque employée est de bonne qualité. Le vernis boraté laqué a, de plus, cet avantage dans l'adultération, qu'il conserve presque indéfiniment 6 à 8 0/0 d'humidité. C'est de tous les vernis celui qui présente le plus de nocuité. » (de Salas.)

3° Soustraction d'éléments

Nous verrons ici les mélanges vendus comme café et ne renfermant pas de café ; les cafés artificiels, dont les fèves sont fabriquées de toutes pièces, et enfin les cafés auxquels on a réellement soustrait un élément essentiel.

On a livré dans le commerce des cafés torréfiés moulus, provenant de noyaux de dattes venant d'une fabrique d'alcool de dattes installée à Liverpool. (J. P. Ch. 1879, p. 531.)

Mais on a vendu, en outre, des fèves de café fabriquées de toutes pièces avec des produits divers.

Un de ces cafés factices était formé d'un mélange de farine de glands et céréales moulé (J. P. Ch. 1891, p. 82) ; un autre, signalé par Maljean (J. P. Ch. 1896, p. 352). « Ces faux grains de café examinés ne sont qu'un mélange intime de basses farines avec du son et un tourteau étranger de peu de valeur, le tout torréfié et agglutiné au moyen de gomme ou de dextrine dans des moules

spéciaux. Le gluten des farines employées contribue à donner aux grains factices la grande cohésion dont ils sont doués. »

M. Hamel Roos a signalé en Hollande (R. I. F. 1901) l'introduction d'un *café de santé* dont l'étiquette porte : « Ce café rend le café ordinaire plus fort, et améliore son goût et son parfum. »

A l'analyse on a trouvé 35,79 0/0 de cendres (dont 35 0/0 de sable). Le reste était formé de résidus absolument sans valeur de la chicorée.

Enfin, on a extrait du café les substances auxquelles il doit sa valeur, et en particulier la caféine. Cette pratique a été signalée (R. I. F. 1891). L'extraction opérée, les fèves sont torréfiées à nouveau, et pour masquer la couleur noire, on ajoute du sucre qui donne un vernis. Ce produit pourrait être désigné sous le nom : « Résidu de café vernissé, sous forme de fèves naturelles. »

Succédanés du Café

1° Produit normal (C. I. G.)

La chicorée est le principe de la racine de la chicorée dite sauvage (cichorium intybus), *convenablement nettoyée, touraillée, torréfiée, concassée, tamisée et enrobée ou non.*

Les produits similaires de la chicorée sont essentiellement des produits d'origine végétale, destinés à être employés seuls ou mélangés entre eux.

Ils sont torréfiés comme le café et donnent, par infusion dans l'eau chaude, des liquides plus ou moins colorés, plus ou moins empyreumatiques.

2° Falsifications

Malgré son bas prix, la chicorée est souvent falsifiée par *addition frauduleuse de matières :*

A. *Non nuisibles*

Marc de café épuisé.

Pain torréfié, débris de semoules, vermicelles. L'opération se fait en utilisant les vieilles croûtes de pain ramassées dans les rues.

Gland torréfié, semences de graminées torréfiées ; fèveroles, haricots, pois torréfiés ; coques de cacao, betterave et carotte torréfiées ; poudre de vieilles écorces.

On ajoute encore :

De la tourbe (surtout dans les Flandres), préparée de façon spéciale et qu'on désigne sous le nom de terre à chicorée.

De la brique pilée, des cendres rougeâtres, avec proportions variables d'oxyde de fer, de silice, d'alumine, de carbonate et de sulfate de chaux.

Des cendres tamisées de houille (Marquis, J. P. Ch. 1853, p. 210). « La cendre contient des proportions considérables d'argile et de carbonate de chaux, qui proviennent des marnes argileuses ou

calcaires que l'on ajoute dans le Nord au charbon menu pour en faire des briquettes. »

Du noir animal épuisé provenant des fabriques de sucre, ou des raffineries.

B. *Nuisibles*

On aurait pu placer ici les falsifications précédentes consistant dans l'addition de tourbe ou de cendres de houille. Mais l'infusion de chicorée n'en dissout qu'une partie très faible et sans action appréciable sur la santé.

Les autres succédanés du café sont très nombreux et ne donnent pas lieu à des falsifications. On peut citer : les coques de café, les figues, les caroubes, les poires, les glands, l'orge, le maïs, la casse occidentale (café nègre), le lupin, le soja, les pois-chiches, les lentilles, etc.

« Ces substances après grillage donnent une infusion brune, possédant l'amertume et un goût de brûlé qui rappellent ceux du café, mais aucune d'entre elles ne possède l'arome, ni la saveur délicieuse, ni les propriétés bienfaisantes du café. » (Villiers, p. 207.)

L'emploi des succédanés du café, chicorée et autres substances, n'est pas répréhensible en lui-même, mais il le devient, car en réalité, tous ces produits divers ne servent bientôt en réalité qu'à sophistiquer le café. Et cette pratique n'est pas récente. D'après Chevallier (J. P. Ch. 1849, p. 50), de 1827 à 1836, il a été expédié en France 458.000 kil.

de café chicorée. Nous ignorons les importations actuelles, mais il existe un grand nombre de mélanges versés dans le commerce sous les noms les plus bizarres : café surrogat, café intybe, café chicorée gros grains, café chicorée poudre à canon, poudre superfine de moka, café pectoral, café Mogdad, café de la Jamaïque, saladin kaffée, café de glands doux, café de santé, café des Iles, café aux Chinois, café aux Indiens, café aux Jevas, café à la Tom-Pouce, café à la Polka, café des colonies, café de Chartres, café Levantin, café nègre, etc.

Chocolat.

1° Produit normal (C. I. G.)

Après discussion sur le point de savoir si on devait fixer la teneur en cacao ou la teneur en sucre du chocolat, et sur intervention de M. Menier, le congrès a fixé la définition du *chocolat proprement dit,* composé de cacao et de sucre, ainsi qu'il suit :

Le chocolat en pâte et en poudre est une pâte de cacao sucré. La proportion de pâte de cacao ne doit pas être inférieure à 32 0/0 (1).

---

(1) Le mot pâte semble bien vague. Combien y a t-il d'eau dans la la pâte ainsi constituée ?

2° Addition de matières étrangères

A. *Non nuisibles*

Sucres impurs. Farines de blé, de riz, de lentilles, de pois, de fèves, de maïs, fécule de pomme de terre.

Dextrine.

Huiles d'olive, d'amandes douces.

Suif de veau ou de mouton. En général, matières grasses étrangères.

Baume de Tolu, baume du Pérou.

Les coques d'amandes finement pulvérisées, les amandes grillées, les enveloppes de cacao réduites en poudre.

La gomme arabique.

Sous le nom de « pous », on a vendu en Hollande une matière pulvérisée destinée à être mélangée à de la poudre de chocolat. Elle contenait entre autres choses des pelures de cacao, 87 0/0 de graisse et 10 0/0 d'eau (R. I. F., 15 juillet 1888.)

Un chocolat a été trouvé additionné de noix d'arachides et de châtaignes. Deux échantillons, analysés au Mans (oct. 1906), étaient fabriqués avec des tourteaux de graines oléagineuses (notamment des graines de coton), de la chicorée et des résidus de cacao. Quant à la matière grasse, c'était principalement du suif. Un chocolat, le *Bioson,* était fait de 30 0/0 de cacao et 70 0/0 d'une matière albuminoïde, peut-être la caséine. (Dresde, 1904.)

B. *Nuisibles*

On peut citer l'huile de paraffine (J. P. C. 1895, p. 515), le storax calamite, le cinabre, le minium, les terres rouges ocreuses et la brique pilée. (J. P. C. 1854, p. 368.)

3° Soustraction d'éléments

Certains fabricants ont eu l'idée d'extraire du cacao la plus grande partie de son beurre, qu'ils vendent avantageusement à la parfumerie. Ils préparent ensuite avec les cacaos ainsi privés de leurs principes essentiels, des chocolats auxquels ils ajoutent une quantité d'huile d'olive ou de suif de mouton à peu près égale au poids du beurre enlevé, mais ces chocolats doivent être consommés de suite car ils rancissent. (Letellier.)

Enfin, en 1901 (J. P. Ch., p. 407), on a signalé l'emploi pour colorer le chocolat additionné de fécule, d'une matière colorante rouge brun en solution huileuse, désignée sous le nom de *cacaolol,* qui se distingue du cacao naturel.

Cidre

1° Produit normal (C. I. G.)

Le cidre est le produit du jus de pommes fraîches, ces dernières dans la proportion de 10 0/0, *extrait avec ou sans addition d'eau.*

D'après le règlement d'administration publique du 28 juillet 1908, la dénomination de *cidre* est réservée au cidre contenant au moins 3°5 d'alcool acquis ou en puissance, 12 grammes d'extrait sec à 100° par litre, 1 gr. 2 de cendres par litre.

2° Addition de matières étrangères

A. *Non nuisibles*

Eau (mouillage). — L'addition d'eau étant permise pendant la fabrication, ne peut toutefois se faire sans limites et ces limites sont données par les chiffres précédents qui caractérisent le cidre.

Saccharose. Glucose.

Acide tartrique. Il est introduit dans les cidres mouillés pour en remonter l'acidité.

Colorants (caramel, fleurs de coquelicot, etc.).

B. *Nuisibles*

Une pratique fort ancienne et qui a disparu à peu près complètement, consistait à introduire de la céruse dans le cidre pour le clarifier. Au siècle dernier, il fallut plusieurs arrêts du Parlement de Rouen pour en prohiber l'emploi. « En 1851, à Paris, à la suite de nombreux cas de coliques saturnines chez des personnes ayant consommé des cidres d'une même provenance, et dont deux succombèrent à cette intoxication, une enquête du préfet de police établit que ces cidres avaient été cla-

rifiés par addition de 125 grammes d'acétate de plomb et d'un même poids de carbonate de soude, dans 230 litres de cidre. Plus récemment encore, on a constaté des accidents assez graves et nombreux dus à l'ingestion de cidres clarifiés par la céruse ou par l'acétate de plomb. » (1)

Les antiseptiques, en particulier l'acide salicylique, sont prohibés comme matières nuisibles.

Les Conserves alimentaires

Produit normal (C. I. G.)

Les conserves alimentaires sont des produits alimentaires qui, grâce à un traitement approprié ou sous l'action de certaines substances, peuvent conserver pendant un temps plus ou moins long, suivant la méthode employée, leurs principales propriétés, et être ainsi soustraits à certaines modifications qui les rendent impropres à la consommation.

Les principaux procédés de conservation sont : le salage, le saumurage, le fumage, la dessication, la réfrigération, le chauffage, la pasteurisation et la stérilisation en vase clos (procédé Appert).

Les conserves alimentaires ne doivent contenir aucune substance altérée, et aucune substance d'origine organique ou minérale, destinée à diminuer

(1) Villiers et Collin, *loc. cit.*, p. 1018.

la valeur commerciale ou alimentaire du produit.

Les conserves alimentaires peuvent se classer en deux catégories, suivant qu'elles sont fabriquées avec des produits d'origine végétale (conserves de légumes) ou d'origine animale (conserves de viande),

2° Falsifications

1° *Conserves de légumes.* — On a signalé des conserves de *tomate* fabriquées avec des carottes et du potiron, le tout remonté avec une couleur d'aniline, des conserves de *truffes* teintes à l'aide de tannin et de sels de fer (J. P. Ch., 1906, p. 501), des conserves d'*artichaut,* formées de rondelles découpées dans des fruits de topinambour, du piment coloré par de l'ocre.

Certains légumes secs (en particulier le riz et les pois-cassés, sont polis avec du talc (silicate de magnésie).

En ce qui concerne le riz, cette pratique serait élevée à la hauteur d'un usage consacré, au point que les usines à décortiquer possèdent des machines spéciales pour le polissage ; on trouve dans le riz, du talc jusqu'à 1,5 0/0.

Enfin, les conserves de légumes verts renferment le plus souvent un sel de cuivre, destiné au « reverdissage ». « Les conserves, en effet, se font en deux phases : 1° blanchissage : on immerge pendant cinq minutes dans l'eau bouillante et on refroidit brusquement ; 2° ébullition : le légume

blanchi est soumis à la vapeur d'eau à 110°. Dans cette opération, il perd sa chlorophylle et son aspect est dénaturé.

On cherche à donner un nouvel aspect en introduisant une certaine quantité de sulfate de cuivre. Cette pratique est consacrée, en conformité de l'avis du Conseil d'Hygiène de France, qui a déclaré non nuisible la présence du cuivre à petite dose.

Cette opinion est controversée. Pasteur avait signalé comme dangereuse la présence du cuivre et même en supposant que le cuivre soit moins vénéneux qu'on ne l'a cru jusqu'à présent, l'introduction des sels de cuivre dans les conserves alimentaires doit être considérée comme une tromperie. Elle n'a pas d'autre but que de flatter l'œil de l'acheteur, en donnant au produit une apparence trompeuse de fraîcheur. Il convient donc de la proscrire, à moins d'obliger le vendeur à inscrire sur ses boîtes : « Conserves de petits pois verdis par les sels de cuivre. » (J. P. Ch. 1877, p. 305.)

Quoi qu'il en soit, depuis plus d'un demi-siècle, on procède en France au reverdissage des légumes.

2° *Conserves de viandes.* — On peut signaler comme falsification l'opération qui consiste à fabriquer des conserves avec des matières autres que celles qui sont indiquées sur la boîte. A citer à ce sujet un sieur Person, fabriquant avec du cheval des pâtés de caille, de perdrix, de faisan, des terrines de lièvre, de chevreuil, de canard.

A l'audience, il indiqua certaines recettes : le pâté de lièvre se fait avec du cheval, beaucoup de sang et du rhum ; le pâté de foie gras avec du cheval et du kirsch ; le pâté de canard avec du cheval, beaucoup de cerfeuil et de persil. L'industriel fut condamné à 8 mois de prison. Il exerçait son commerce depuis huit ans. (R. I. F., juin 1899.)

La Farine

Produit normal (C. I. G.)

La dénomination de farine, sans autre qualificatif, désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de froment nettoyé et industriellement pur.

Le produit de la mouture des autres graines, céréales, légumineuses, nettoyées et industriellement pures, sera désigné par le mot farine, suivi du qualificatif indiquant l'espèce de graines, de céréales ou de légumineuses, entrant dans la composition, soit à l'état isolé, soit à l'état de mélange.

Doit être considérée comme pure la farine qui renferme accidentellement :

A. Une très petite quantité de farine de graines étrangères croissant ou pouvant croître (1) avec le blé. En ce qui concerne le seigle, une quantité

(1) C. I. G., p. 170 : Les mots *croître* ou *pouvant croître* ont été ajoutés sur l'intervention de M. Mience, qui signalait la présence de farine de riz dans les farines pures

légèrement plus forte peut être admise, mais seulement si l'on peut établir que les blés ayant servi à la production de la farine dont il s'agit, proviennent des régions spéciales qui fournissent des blés renfermant toujours une certaine quantité de seigle, qui ne peut être éliminée par l'emploi des appareils de nettoyage les plus perfectionnés.

La proportion de cette farine étrangère, indépendante de la volonté du meunier, ne peut être fixée *a priori* ; elle varie suivant les pays et suivant les années.

B. Une petite quantité de sable très fin, provenant des fragments pierreux échappés au nettoyage des grains, comprise le plus souvent entre 15 et 300 grammes par quintal.

Nous n'étudierons que la farine de froment.

Le pain étant la base de l'alimentation de l'homme, il est de toute importance que la farine qui sert à le fabriquer soit aussi pure que possible.

« La farine de blé de bonne qualité doit être d'un blanc légèrement jaunâtre, sèche, pesante, douce au toucher, d'odeur agréable, adhérant légèrement aux doigts. »

Voici la composition d'une farine de première qualité :

Eau.	13,34	0/0
Matières azotées	10,18	»
Matières grasses	0,94	»
Amidon. Dextrine. Sucre.	74,94	»
Ligneux	0,31	»
Cendres	0,48	»

Les matières azotées sont insolubles dans l'eau (gluten) ou solubles (albumine) ; elles sont en présence des hydrates de carbone (amidon et dextrine) et de sucre.

Etant donnée leur composition, les farines constituent un milieu facilement altérable.

Le gluten peut être modifié, par suite d'une mauvaise récolte faite par des temps pluvieux qui n'ont pas permis d'avoir du blé complètement sec. Le grain peut même germer. Dans ces conditions, le gluten devient mou, visqueux, et n'a plus les qualités plastiques recherchées dans la panification.

Les blés peuvent être attaqués par la rouille, la carie, le charbon, par des insectes (charançon, teigne, etc.) ; ils peuvent être souillés de graines étrangères (renoncule, coquelicot, nielle des blés, ivraie, mélampyre, moutarde, etc.)

On voit donc qu'il existe un grand nombre de causes qui conduisent à la production de farines avariées.

2° Addition de matières étrangères

A. *Non nuisibles*

1° *Fécule.* — La fécule a la même constitution chimique que l'amidon du blé. C'est un hydrate de carbone, mais on l'extrait de la pomme de terre, et son prix est moins élevé que celui de l'amidon de blé.

L'emploi de la fécule est signalé depuis longtemps. « Depuis quelque temps, quelques négociants de farine sont dans l'usage de faire entrer dans la farine de froment jusqu'à un cinquième de fécule amylacée. Une quantité plus considérable de cette dernière ne produirait pas un grand bénéfice ; pour la panification et le produit en pain, elle ne donnerait qu'un résultat très faible. Ce qui empêche l'introduction d'une trop grande quantité de fécule dans la farine, c'est que la première ne peut, à froid, se combiner avec de l'eau et la retenir comme de la farine qui forme une pâte tenace, élastique, et qui ne tarde pas à entrer en fermentation. » (1)

En 1847, Martens signale à nouveau l'introduction de fécule et en 1906 on trouve encore indiqué le même procédé de fraude.

2° *Farines étrangères.* — Les farines étrangères les plus communément employées sont celles de riz, de seigle, de maïs, ou de légumineuses. On a même introduit de la farine de graine de lin dans les farines de froment.

B. *Nuisibles*

1° *Farines avariées.* — Les farines conservées pendant plusieurs mois et même plusieurs années subissent des modifications profondes. Après deux ou trois mois, le gluten sous l'influence d'un fer-

(1) J. P. C., 1830, Henry père.

ment situé près de l'embryon du grain de blé se décompose et il se forme des dérivés amidés, puis de l'ammoniaque et enfin des sels ammoniacaux comme derniers termes. Il peut même se produire des alcaloïdes. Les matières grasses sont également modifiées et deviennent rances. Ces farines servent à falsifier les farines pures, car pour masquer les mauvais goûts, on les mout à nouveau ensemble.

2° *Huile.* — L'huile sert à masquer l'apparence défectueuse des blés. « Dans ce but, on enduit d'huile ou de crème la pelle qui sert à les remuer. 12 grammes d'huile ajoutés à un hectolitre de blé ordinaire suffisent pour lui donner plus d'œil et de main qu'il n'en avait auparavant. » (1)

3° *Sels métalliques.* — Les principales substances employées sont : la craie (carbonate de calcium), signalée par Mareska en 1847 dans les farines alimentaires. (Pour les farines destinées à la nourriture des animaux, l'auteur a pu constater des proportions variant de 12 à 36 0/0.)

Le plâtre (sulfate de calcium). Balland a analysé une poudre offerte aux minotiers du Nord, destinée à être mélangée aux farines dans la proportion de 1 à 1,5 0/0. « Cette poudre est lourde, blanche, très fine, sans odeur. Elle craque légèrement sous la dent et laisse une saveur crayeuse. Elle correspond au sulfate de calcium naturel. » (2)

---

(1) Villiers et Collin, *loc. cit.*, p. 24.

(2) J. P. C., 1884, p. 469.

L'alun potassique ou ammoniacal (sulfate double d'aluminium et de potassium, ou d'aluminium et d'ammonium). M. Wzn le signale à la dose de 1,07 0/0. M. Claes l'a trouvé dans les proportions de 1 à 3 0/0.

Le sulfate de cuivre, que nous étudierons à propos du pain. La poussière de marbre (carbonate de calcium), la baryte caustique (1).

Le talc (silicate de magnésie). « Par son toucher velouté et onctueux, son insipidité, son insolubilité, son apparente innocuité, sa couleur blanche, sa densité considérable, sa finesse extrême, la modicité de son prix, la facilité de s'en procurer sans attirer l'attention des indiscrets et des ouvriers, le talc se prête bien plus que les autres matières minérales à falsifier les farines de blé, qui, au toucher, doivent être souples et douces, sèches et fleurantes, et laisser percevoir un gruau très fin quand elles sont pressées entre le pouce et l'index. » (2)

Citons enfin l'addition de graines nuisibles. Le fait est signalé en Pologne (3). « Les journaux signalent la falsification de la farine de froment dans le but d'en augmenter le poids en y ajoutant toutes sortes d'herbes capables d'être moulues, telles que l'ivraie, la nielle, le colza sauvage, sans parler de 10 à 15 0/0 d'un mélange d'orge et de sei-

---

(1) J. P. C., 1892, p. 87.
(2) Collin. J. P. C., 1907, p. 25.
(3) R. I. F. 15-5-88.

gle... ce qui explique les commencements d'intoxication constatés. »

3° Soustraction d'éléments

Les soustractions frauduleuses que l'on peut concevoir, se réduisent à employer des farines qui renferment encore du son en quantités anormales.

Graisses alimentaires et huiles

Produit normal (C. I. G.)

La différence entre les huiles et graisses alimentaires, consiste dans le fait que les premières sont fluides et que les secondes sont concrètes à la température de 15°.

L'huile d'olive est l'huile extraite du fruit de l'olivier.

L'huile de noix est l'huile extraite de l'amande du fruit du noyer.

L'huile de noisette est l'huile extraite du fruit du noisetier.

L'huile d'amande douce est l'huile extraite de l'amande du fruit de l'amandier.

L'huile d'arachides est définie : l'huile extraite des grains d'arachides.

L'huile de coton : l'huile extraite des plantes à coton.

L'huile de colza : l'huile extraite des grains de pavot noir dit œillette.

L'huile de sésame : l'huile extraite des grains de sésame.

L'huile de lin : l'huile extraite des graines de lin.

L'huile de coprah : l'huile extraite des graines de coprah.

2° Falsifications

On ne peut guère citer que des mélanges d'huiles ; c'est-à-dire l'addition d'huile de qualité inférieure à une huile de qualité supérieure. « A la vérité, ces falsifications ne sont pas très préjudiciables au consommateur, au point de vue hygiénique, car il est rare qu'elles consistent en l'addition de produits altérés, les huiles et les graisses en cet état étant facilement reconnaissables à leur odeur et leur saveur et n'étant pas à proprement parler vénéneuses. Par contre, les graisses et les huiles les plus coûteuses sont souvent mélangées de produits inférieurs, ce qui n'est pas très répréhensible au point de vue hygiénique, toutes les matières grasses étant à peu près également digestibles. Mais il n'en est pas moins à désirer que le consommateur ne soit plus trompé par une fausse indication. Un mélange de beurre et de graisse de coco ne doit pas être vendu sous le nom de beurre pur, pas plus qu'un mélange d'huile d'olive et d'huile de coton

sous le nom d'huile d'olives véritable. Mais il est loisible au vendeur de présenter un mélange d'huiles végétales sous le nom d'huile à salade, etc. » (1)

M. Rochard, dans l'Union médicale (R. I. F., 1894), dit : « On a trouvé un moyen très ingénieux pour « retaper » (c'est le mot consacré) les vieilles huiles rances. On les agite avec de l'alcool qui dissout un acide gras, infect ; on remue ferme, puis on distille pour enlever l'alcool, et l'huile, délivrée de son nouveau goût, est livrée aux consommateurs. Lorsqu'elle résiste à l'alcool, on la purge en y mélangeant 5 0/0 de magnésie, en la brassant pendant longtemps, puis en filtrant sur l'amiante. Si la magnésie échoue, on a recours à l'aluminate de soude, au caséate d'ammoniaque, et on fait passer à travers ce mélange un courant de vapeur surchauffée. A la suite de ce traitement, elle est noire comme du jus de réglisse, mais on lui rend sa couleur primitive avec le noir animal, la soude caustique, l'ammoniaque ou l'eau oxygénée.

» Dans d'autres fabriques on mélange 25 litres d'huile d'olive et 75 litres d'huile de coton. On y ajoute 5 kilos de margarine, on chauffe et on fait digérer le tout sur des pulpes d'olives.

» Depuis quelques mois, on a pris l'habitude d'employer la vaseline de pétrole pour donner du moelleux à l'huile d'olive. On en incorpore environ 10 0/0.

---

(1) Traité d'analyse chimique. Post et Neumann, *loc cit.*, p. 461.

» M. Villon est d'avis que le seul remède consisterait à créer à Marseille, qui est le grand marché de ces produits, une *condition des huiles,* analogue à celle des soies et laines, avec certificat d'origine joint à la condition. »

Le lait

L'importance de la définition du lait se traduit par la discussion au Congrès de Genève des termes proposés. A la clôture de la discussion on se trouvait en présence des définitions suivantes :

1° *Définition de la fédération internationale de la laiterie.* — Le lait est le produit intégral non adultéré et non altéré de la traite totale, ininterrompue et normale d'animaux domestiques sains, bien nourris et non surmenés (vache, brebis, chèvre, jument, ânesse, bufflesse, chamelle, renne, etc.), recueilli proprement et en dehors de la période qui précède et suit le vélage, pendant laquelle le lait présente des caractères anormaux.

2° *Définition de M. Armand Gautier.* — Le lait résulte de la traite complète et non interrompue des femelles domestiques à l'état normal, bien portantes et convenablement nourries.

3° *Définition française.* — Le lait est le produit intégral de la traite totale et non interrompue d'u-

ne femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il ne doit pas contenir de colostrum.

4° *Définition suisse.* — On entend par lait, le lait de vache, sans aucune modification de sa composition et tel qu'il est obtenu par la traite régulière, ininterrompue et complète de vaches convenablement nourries. Le lait d'animaux autre que la vache doit porter une dénomination correspondante (par exemple, lait de chèvre, lait de brebis). De même les mélanges de ces différents laits avec du lait de vache doivent porter une dénomination correspondante (par exemple lait de vache mélangé avec du lait de chèvre).

5° *Amendement Raguet, Martel et autres.* — Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum.

Malgré l'opposition de M. Roux, disant « qu'il ne faut pas confondre la définition commerciale et le vœu tout naturel qu'un lait doit être proprement extrait », l'amendement Raguet est adopté. « Un lait malpropre, dit-il, ne peut être qualifié pur. La notion de propreté doit faire partie de la définition. » « Le lait pur, dit M. Girard, tel qu'il doit être défini, doit être un lait alimentaire. » « Pourra-t-on, dit M. Grébauval, obliger un consommateur à payer un lait qui, chimiquement parlant, est pur, mais qui, mal recueilli et contaminé

par des impuretés, n'est ni sain, ni comestible ? La négative s'impose. »

Quoi qu'il en soit, la définition suivante a été adoptée :

Produit normal (C. I. G.)

Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum (1).

La dénomination de lait tout court ne s'applique qu'au lait de vache.

La définition du lait, telle qu'elle a été établie par le Congrès, est trop vague, parce qu'il sera souvent difficile, dans les cas limités, de dire si un lait est normal ou non. Le lait est un produit d'élaboration d'un organisme animal, et sa richesse — surtout en beurre ou matière grasse — peut varier avec la nourriture des animaux, avec leur race, avec les conditions de climat. Il serait donc dangereux d'établir des normes pour tous les pays.

D'autre part, au moyen d'une alimentation comprenant une grande quantité de matières aqueuses telles que les drèches, on peut, dans certains cas, obtenir en lait un rendement presque double du

---

(1) Voir à ce sujet, à la Jurisprudence, l'application de cette définition au cas de la Polylactie.

rendement normal. C'est le phénomène que l'on a désigné sous le nom de *polylactie*. Par un jugement récent (22 avril 1909, la 8e Chambre correctionnelle à Paris, sur réquisitoire de M. le substitut Dailheu et la présidence de M. Lemercier, a rendu un jugement aux termes duquel il est décidé que la vente d'un lait naturel dans de semblables conditions, constitue non le délit de falsification par mouillage, mais le délit de tromperie sur les qualités substantielles de la marchandise vendue.

A notre avis, le lait provenant d'un animal dans des conditions telles qu'il ne lui a été incorporé par la main de l'homme aucune substance étrangère, est un lait naturel. Où commencera l'acte délictueux ? Quelle est la quantité de matière sèche, comparée à la matière aqueuse, qu'il faudra fournir dans la ration pour qu'il n'y ait pas polylactie ? Faut-il interdire certains aliments ? De quel droit ? Le fraudeur maladroit sera seul atteint.

On est obligé de raisonner sur des moyennes de composition de lait *pour une région déterminée*, et il semble qu'il y aurait avantage pour tout le monde à *fixer* les éléments qu'un lait marchand doit renfermer au minimum ; autrement dit, il y aurait avantage à créer ce que l'on a appelé un *lait officiel*.

Cette idée n'est pas nouvelle et a été appliquée dans certains pays. Comme exemple, nous citerons le règlement de la ville de Breslau (1) : « La ville

(1) R. I. F., février 1905.

ayant été dotée d'un règlement le 28 décembre 1901, entré en vigueur le 1er mai 1902, règlement édictant que le lait vendu ne pourrait avoir une teneur en beurre inférieure à 2,7 0/0, on vit tout-à-coup, aux approches du 1er mai, les laits au-dessous de 2,7 0/0 devenir très rares ! absolument comme si les braves vaches avaient pu lire le règlement de police affiché aux carrefours. »

2° Addition de matières étrangères

A. *Non nuisibles*

Eau (mouillage). — L'introduction d'eau dans un lait a pour effet de faire diminuer les différents éléments, dans une proportion correspondant à la quantité d'eau ajoutée.

Autres matières. — On a signalé l'addition de sucre, de dextrine, de gomme, de matières féculentes (R. I. F., 15 juin 1895), (mixture composée d'amidon et d'un peu de lait concentré), de blanc d'œuf, de gélatine, de matière cérébrale (cette falsification n'a sans doute jamais existé), de matières grasses, de colostrum, de matières colorantes pour masquer la teinte bleuâtre du lait mouillé ou écrémé (jus de réglisse, extrait de chicorée, rocou).

B. *Nuisibles*

Les antiseptiques, acide salicylique, acide borique et surtout le formol.

3° Soustraction d'éléments

Ecrémage. — C'est, avec le mouillage, la falsification la plus importante. Elle consiste dans la suppression, au moyen des écrémeuses centrifuges, d'une certaine quantité de matière grasse, qui sera utilisée pour la fabrication du beurre. Le lait écrémé renferme des éléments importants, tels que la caséine, mais il peut devenir nuisible pour l'alimentation des enfants. En outre, l'écrémage est pratiqué le plus souvent en même temps que le mouillage.

Le Pain

1° Produit normal (C. I. G.)

Le mot *Pain, sans autre qualificatif, est réservé au produit résultant de la cuisson de la pâte, ou de levain de pâte, ou de levure alcoolique de bière ou de grains, d'eau potable et de sel.*

Si le pain est fabriqué avec une autre farine que celle de froment, il doit porter le nom de la ou des farines qui rentrent dans sa composition.

Est réservé toutefois, l'usage local des pays dans lesquels le mot *pain* s'applique ordinairement aussi bien au pain de froment qu'au pain d'une autre farine.

Le pain obtenu par un mélange de farine de fro-

ment et de farine de seigle porte le nom de pain de méteil.

Les parties constituantes du pain sont les mêmes que celles de la farine, avec cette différence toutefois que si quelques-unes sont restées sans changement, d'autres ont éprouvé des modifications variables et même profondes.

De façon normale, le pain contient (d'après Stutzer) :

Eau	30,38 0/0
Matières azotées.	7,65 »
Graisses	0,28 »
Sucre	4,32 »
Hydrates de carbone. . .	45,89 »
Cendres.	1,48 »

2° Addition frauduleuse de matières étrangères.

A. *Non nuisibles*

1° *Eau.* — Tout pain contenant, après dessiccation à 110 ou 120 degrés, plus de 38 0/0 d'eau, doit être considéré comme falsifié. « Dans le but d'obtenir un rendement supérieur en pain, on délaie du riz en poudre, de la fécule de pomme de terre, ou tout simplement de la farine, dans les proportions d'environ 6 0/0 du poids de l'eau. On fait bouillir jusqu'à ce que l'on obtienne un empois fluide et homogène. Après l'avoir laissé refroidir jusqu'à 25 ou 30 degrés, cet empois est utilisé pour le pétrissage. On a alors une pâte de consistance ordinai-

re, mais qui contient plus d'eau. Après la cuisson, le pain retient encore de 6 à 7 0/0 d'eau en plus que le pain normal. » (1)

La farine de maïs additionnée dans la proportion de 20 0/0 à la farine de froment pure, donne un rendement de 150 0/0 au lieu de 130 0/0 avec le froment seul.

2° *Farines de riz, de maïs, etc.* — Ces farines, outre qu'elles ont la propriété de fixer une quantité d'eau plus grande que la quantité normale, sont d'un prix moins élevé que la farine de froment. De plus, la farine de maïs peut devenir nuisible par l'usage continuel. (On lui attribue la maladie de la pellagre.)

3° *Substances minérales.* — Il faut citer l'eau carbonatée, le bicarbonate de soude, qui sont destinés à fournir un dégagement d'acide carbonique pendant la cuisson du pain. Lorsque la panification est bien conduite, l'amidon du froment se transforme en sucre et en dextrine. Sous l'influence du levain, la pâte fermente et il y a production d'alcool et d'acide carbonique, dont la présence se traduit par des vides dans l'intérieur du pain. En même temps, le gluten (matière azotée), qui est plastique, se détend et occupe une très grande surface, qui permet l'action des liquides de l'es-

(1) Villiers et Colin, *loc. cit.*, p. 150.

tomac. L'addition d'acide carbonique *artificiel,* si on peut dire, constitue donc une falsification.

B. *Nuisibles*

1° *Farines avariées.* — Dans ces farines, la matière organique azotée du pain, le gluten, a subi des altérations plus ou moins profondes, qui peuvent devenir nuisibles pour le consommateur.

2° *Substances minérales.* — Il faut citer d'abord les différentes poudres fermentatives ou poudres à panifier, qui sont des mélanges de phosphate acide de chaux et de bicarbonate de soude, puis surtout l'alun et le sulfate de cuivre. Les poudres servent à masquer l'acidité des farines avariées et à produire un dégagement d'acide carbonique. Mais il reste du phosphate de chaux et de soude.

L'emploi de l'alun et du sulfate de cuivre est déjà signalé en 1830 par M. Henry père (1), comme ayant déjà été utilisé depuis longtemps. Cette pratique n'a pas disparu, puisqu'elle est encore indiquée comme dangereuse par M. Bruylants (2). De plus, l'addition de ces sels métalliques fixe une quantité d'eau en plus égale à 7 kilog. 500 par 100 kilos de farine.

---

(1) J. P. Ch., 1830, n° 16.
(2) J. P. et Ch., 1889, n° 19, p 421.

3° Soustraction d'éléments

On ne peut guère citer que du pain fabriqué avec des farines mal blutées et renfermant encore une quantité de son supérieure à la normale.

Toutefois, le journal le *Temps* (1898) signale la saisie au Havre de 5.000 kilos de sciure de bois, destinée à la panification. Le pain livré à la consommation était composé d'un mélange de farine et de sciure de bois réduite en poudre impalpable. On affirme que le prévenu F... aurait introduit dans l'Eure 500 wagons de sciure et environ 5.000 wagons dans d'autres départements.

Pâtisseries fraîches et Biscuiterie

1° Produit normal (C. I. G.)

Les pâtisseries fraîches sont des produits constitués par des mélanges de farines ou de féculents associés à du lait, de la crème, des œufs en coque, du beurre, de la graisse animale ou végétale, du sucre, des amandes, des fruits et des aromates.

C'est sur une intervention de M. Richard, délégué de la fabrique de biscuits Pernot, à Genève, que la Commission a ajouté le mot *fraîches* au mot *pâtisseries*. M. Richard a fait remarquer combien l'expression « œufs en coque » gênerait l'industrie

de la biscuiterie. « Dans les fabriques de biscuits, il arrive souvent que l'on emploie un jour une plus grande quantité de jaunes, l'autre jour une plus grande quantité de blancs, et que l'on est obligé de conserver les œufs sous forme d'œufs cassés. Ce procédé est une nécessité de fabrication : son usage serait interdit si on appliquait la définition (œufs en coque) à la lettre... Le biscuit doit être défini d'une manière très large ; les fabricants ne demandent pas mieux que de prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'aucune matière nuisible n'entre dans la confection de la biscuiterie. Quant à la manière de procéder, il faut... laisser faire le fabricant. » Cette déclaration est ratifiée par le Congrès.

2° Falsifications

Les falsifications proprement dites ont été déjà étudiées.

Pour les pâtisseries on ne connaît guère que l'addition de produits nuisibles sous forme de *chromate de plomb* ou *d'orangé de chrôme,* dans le but de remplacer les œufs. On vend même des mélanges tout préparés de *pâtes d'œufs,* et un échantillon de ce produit, analysé au laboratoire de Lille en 1906, renfermait : eau, 40 0/0 ; chromate de plomb, 60 0/0.

M. Vaudin en signale l'emploi dans le pays de

Caux, pour colorer une pâtisserie vendue sous le nom de *michons* (1).

Enfin, certains colorants toxiques ont été utilisés. En particulier, l'acide picrique, le dinitrocrésol, le dinitro-a-naphtol, ou jaune d'or, les safranines, etc. (2).

Le Poivre

1° Produit normal (C. I. G.)

Le poivre est la baie desséchée du pipper nigrum, cultivé généralement dans les Indes et l'Extrême-Orient. Le poivre est vendu commercialement sous les noms de poivre noir et de poivre blanc.

Le poivre noir est constitué par la baie du pipper nigrum, cueillie avant maturité et desséchée, dont la zone externe devient alors rugueuse et prend une teinte noirâtre.

Le poivre noir en poudre ne doit être composé que de baies de poivre noir broyées, pulvérisées, sans addition d'aucune matière.

Le poivre blanc est formé par la baie du pipper nigrum parvenue à maturité et dont la partie externe a été enlevée par les producteurs au moyen d'une opération de décortication appropriée.

---

(1) J. Ph. C., 1895, t. 2, p. 293
(2) J. Ph. C., 1895, t. 1, p. 574.

2° Addition frauduleuse d'éléments

A. *Non nuisibles*

Les falsifications du poivre sont très nombreuses et nous donnerons une courte énumération des différents produits ajoutés :

Mélange au poivre de la *graine de moutarde et de la graine de lin* (signalé en 1851 en Angleterre. J. P. Ch., p. 279).

Farines de riz, de sagou, poussières de poivre;

Poudres aromatiques, telles que le piment, la maniguette, le galanga ;

Tourteau de lin.

Myrsine africana et Embelia ribes (J. P. Ch. 1901), fruits qui rappellent assez exactement la forme du poivre (falsification très rare).

Poivres de rebut, recouverts de substances farineuses (amidon) et collagènes (colle d'os), dans le but d'augmenter le poids qui passe de 50 kilos à 70 kilos le sac.

Enfin, toutes les poussières provenant des coques d'amandes, des grignons d'olive, des coques de noix, de noisette, des balles de riz, etc.

« Vingt-cinq échantillons de poivre moulu, dit M. Audouard (1), avaient été saisis dans une usine interlope. Deux n'étaient pas fraudés. Les au-

(1) J. P. Ch., 1890, n° 21, p. 585.

tres contenaient de 30 à 78 0/0 de farine de froment, noyaux d'olives, coques de noix, coques d'amandes, coques de noisettes, piments de la Jamaïque, clous de girofle, poudre herbacée indéterminable, galanga, sans parler des grabeaux. »

B. *Nuisibles*

M. Stoddart a signalé la falsification qui consiste dans un mélange de poivre et d'un produit pulvérisé formé d'amidon de riz, de sulfate de baryum, de carbonate de calcium et de chromate de plomb, ce dernier corps occupant 10 0/0 du mélange. « En ajoutant environ 5 0/0 de ce mélange à du poivre ordinaire, la couleur de ce dernier est si grandement améliorée que son prix commercial augmente sensiblement. » (J. P. Ch., 1889, p. 310.)

M. Eug. Collin a signalé, en 1904 (J. P. Ch., p. 241), la vente d'une graine *Erviop* (anagramme du mot poivre). destinée à remplacer le poivre. C'est une graine de légumineuse âcre, qu'on a immergée dans une solution de sulfate de fer, qui a ridé et noirci la surface. Pour lui communiquer une âcreté marquée, on l'a trempée dans une solution concentrée de capsicine, ou dans une teinture de semences de capsicum. Ces poudres d'Erviop contiennent, en outre, de la poudre de noyaux d'olives et de la poudre de capsicum (piment).

Le professeur Trabut, d'Alger, a constaté également, sur le marché arabe, la présence d'un poivre falsifié préparé dans les mêmes conditions, avec

une espèce de pois commune, cultivée en Russie.

M. Kreiss (J. P. Ch., 1902, p. 272) a signalé l'existence dans le commerce de poivre blanc en grains de grosseur irrégulière, à surface d'aspect rugueux et anormal. Ce sont des grains de poivre enrobés par un enduit de chaux.

Un inspecteur des denrées, à Liège, a découvert du poivre recouvert de sulfate de baryum. La grosseur des grains était augmentée de 25 0/0.

On a signalé du poivre recouvert de graphite et mélangé de fécule de pomme de terre, pour rétablir la densité du poivre naturel et masquer la coloration noire.

Le docteur Texeira signale, en 1906 (R. I. F.), un poivre récemment lancé dans le commerce, dont on a augmenté le poids en le recouvrant de poudre de marbre mélangée de matières terreuses pour en masquer la couleur et obtenir une teinte brun sale analogue à celle du poivre noir.

M. Truffi signale la vente de poivre dont un enrobage savant augmente le poids dans la proportion de 32 0/0. Ce poivre adultéré présente une couleur châtain foncé uniforme et un luisant caractéristique. La surface est lisse. D'après l'auteur, la matière qui enrobe les graines est formée par une pâte contenant 85 à 90 0/0 de farine de blé et 10 à 12 0/0 de terre d'ombre et de plâtre. Elle semble avoir été appliquée par le procédé qui sert à la fabrication des dragées (J. P. Ch., n° 25, 1907, p. 200).

3° Soustraction d'éléments

La soustraction d'éléments est totale lorsque le produit ne contient plus aucun de ses composants normaux.

On a signalé, dès 1816, des fabriques de poivre artificiel, où l'on utilise une semence quelconque servant de support, roulée dans une préparation spéciale (farine de seigle mêlée à du piment de Provence (J. P. Ch. 1816) ; ou bien le poivre est fabriqué de toutes pièces.

Tout récemment (*Annales des falsifications*, février 1909), M. Eugène Collin a signalé l'introduction dans le commerce d'un produit nouveau, dont le nom sert à masquer la destination : c'est l'*antimites*. « L'antimites est un produit qui nous vient de Marseille. Bien qu'il n'ait été introduit dans le commerce que depuis quelques mois, il a déjà acquis une certaine notoriété. La dénomination de ce produit pourrait faire supposer qu'il est composé de substances classées comme insecticides ; elle a tout simplement pour but de donner le change aux agents chargés du service de prélèvement : en réalité, l'*Antimites* n'est destiné qu'à remplacer le poivre noir moulu. Notre assertion est confirmée : 1° par l'apparence extérieure du produit, qui a tous les caractères extérieurs du poivre noir réduit en poudre ; 2° par la composition, dans laquelle il n'entre aucun produit végétal

ou minéral toxique pour les insectes ; 3° par sa présence dans certaines régions, où l'on se préoccupe fort peu des ravages occasionnés par les mites ou artisans, et chez les épiciers, qui n'ont jamais entendu parler de ces parasites et ignorent même complètement l'étymologie du produit ; 4° par l'aveu même des détenteurs de cette substance, qui n'ont pas hésité à révéler sa véritable destination. Ce produit n'est autre chose que de la poudre de *grignons d'olives,* à laquelle on a ajouté de la pulpe *de recense* (partie extérieure ou charnue de l'olive, débarrassée de la plus grande partie de son huile, et qui, traitée à nouveau, prend une coloration noire) pour lui donner l'aspect de la poudre de poivre noir, et de la poudre de *poivre de Cayenne* pour lui donner de l'âcreté. »

Le Saindoux

1° Produit normal (C. I. G.)

Le saindoux est le produit de la fusion des parties grasses du porc, sans addition quelconque. L'humidité n'en doit pas dépasser 1 0/0.

Le saindoux est retiré de la *panne de porc,* tissu adipeux qui recouvre la surface des intestins. Débarrassée des membranes qui l'entourent, elle est fondue à petit feu.

2° Falsifications

Déjà, en 1855, Astaix (J. P. Ch. p. 455) signale la falsification du saindoux venant d'Amérique, au moyen d'une substance gélatineuse qui, à son avis, était la matière mucilagineuse provenant du Caragaheen.

Actuellement, les saindoux américains sont très souvent falsifiés. « De la graisse de porc obtenue à basse température, entre 40 et 50°, on retire par expression les parties les plus faibles contenant l'oléine, et qui servent à falsifier le beurre, après avoir été généralement additionnées de margarine de coton. D'autre part, le résidu *stéarine* est mélangé vers 50 à 60° avec du saindoux et de l'huile de coton raffinée. On obtient ainsi le produit désigné en Amérique sous le nom de *lard compound* (lard composé). Cette dénomination désigne bien qu'on a affaire à un mélange, mais celui-ci une fois importé en France, est ensuite vendu sous le nom de saindoux. » (1)

Le Thé

1° Produit normal (C. I. G.)

Le Thé est la feuille d'un arbuste originaire de Chine (camea thea ou thea chinensis) ; il est livré à la consommation sous différents aspects, suivant sa provenance ou sa préparation.

---

(1) Villiers et Collin, p. 705.

2° Addition de matières étrangères

A. *Non nuisibles*

Mélanges de thé véritable avec des feuilles d'*Epilobium angustifolium*, ou de *Vaccinium arctostaphylos*. On vend ainsi du thé de Kaporie, ou du thé du Caucase (J. P. Ch. 1900). Ces thés sont surtout vendus aux gares et stations éloignées des points centraux, en Russie. En 1882, l'armée russe du Turkestan avait reçu une livraison de ce produit qui contenait 0.85 parties de feuilles de thé, 40 parties d'Epilobium et 60 parties de matières inertes (J. P. Ch. 1882, p. 298).

Les résidus du thé, « lie tea », eurent, en certains endoits, un tel succès, que lorsqu'il n'y en eut plus « on prépara des déchets alléchants avec force matières minérales et feuilles de simili-thé concassées, brassées avec de l'amidon et colorées.» (R. I. F., août 1897).

B. *Nuisibles*

On ne peut guère citer que les colorants contenant du bleu de Prusse, de l'indigo, une addition de gypse. Sir John Davis « a vu sur les lieux les manipulations auxquelles on soumet le thé vert. Une certaine quantité de Bohea-Souchong est introduite dans une marmite en fer placée sur un feu doux. On ajoutait par 20 livres de thé une cuil-

lerée de gypse, autant de curcuma et deux ou trois cuillerées d'indigo. » (J. P. Ch., 1853, p. 228).

D'autres échantillons étaient teints avec du graphite ou du micachiste.

3° Soustraction d'éléments.

Une soustraction proprement dite consiste à utiliser les thés épuisés déjà par une infusion précédente.

Enfin, la fraude la plus importante consiste à utiliser des feuilles de différents arbres, qui ne renferment aucun des éléments du thé. Autrefois, on choisissait de préférence les feuilles astringentes et dentelées sur les bords. Aujourd'hui on recherche les feuilles se rapprochant le plus possible, comme structure anatomique des feuilles de thé. On leur donne l'astringence avec du bois de Campêon choisissait de préférence les feuilles astringenpine, de caféier, de camélia, de chêne, d'épilobe, de fraisier, de frêne, de grémil, de hêtre, de marronnier, d'olivier, d'orme, de peuplier, de phylaria, de prunellier, de saule, de sureau, de trigonelle, de troëne, de myrtille, de véronique officinale.

Les falsifications du thé sont assez anciennes. En 1815 (J. P. Ch., p. 88), Virey parle du fameux *thé des Jésuites,* vendu aux Espagnols en quantité dépassant 250.000 livres par an et dont le principal entrepôt était Santa-Fé.

En 1843, il y avait à Londres huit fabriques qui

achetaient des feuilles de thé déjà épuisées pour leur faire subir des manipulations suffisantes pour leur donner l'apparence de thé véritable. Dans les hôtels, on achetait les feuilles 0 fr. 25 à 0 fr. 30 la livre. Ces feuilles, dans les fabriques, étaient trempées dans une solution de gomme, desséchées à nouveau et traitées par des matières colorantes, de façon à obtenir du thé vert ou du thé noir (J. P. Ch., 1853, p. 228).

En 1890 (J. P. Ch., p. 6), M. Riche signale l'expédition par les Chinois « d'une feuille à laquelle ils donnent l'aspect extérieur des variétés de thé connues sous le nom de *thé perlé* ou *thé poudre à canon*. Cette feuille, qui ne possède aucune des propriétés physiologiques du thé, est tantôt vendue seule sous le nom de *Thé Canton made* ou *Thé impérial chinois*, tantôt mélangée. Elle ne renferme pas de caféine et la falsification est faite en Chine ». Cette falsification, dit M. Collin, est très savante, car l'aspect des feuilles, la proportion de tannin et de cendres n'éclairent pas l'expert.

Le Vin

1° Produit normal (C. I. G.)

On comprend sous le nom général de vin, le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais.

Les mots *complète* ou *incomplète* ont donné lieu

à une discussion assez vive. M. Brunet, délégué de la Ligue des viticulteurs de la Gironde, proteste contre l'application du nom de vin au produit de la fermentation incomplète du raisin et soutient que le vin doit être défini comme étant « le produit de la fermentation alcoolique complète du raisin ou du jus de raisin frais ». Cette proposition est combattue par MM. Tricoche et Forsans, « car il est des vins dans lesquels il reste tout naturellement du sucre de raisin non transformé en alcool, et il faut que la définition prévoie ces cas de fermentation non terminée ». M. le professeur Gayon cite notamment les vins de Sauternes « dans lesquels la fermentation *s'est arrêtée* et ne peut plus se produire ».

Une intervention heureuse de M. Roux a emporté le vote définitif. « Si le vin était défini « le » produit de la fermentation complète », il faudrait qu'à l'analyse on ne retrouvât pas trace de sucre. Un vin qui, naturellement, sans manipulation frauduleuse quelconque, contiendrait une certaine quantité de sucre, ne pourrait pas être qualifié de vin, ou devrait être considéré comme vin falsifié. La définition proposée — qui tient compte des conditions spéciales de la fermentation de certains vins — consacre un fait indiscutable et doit être maintenue. La crainte que cette définition favorise les falsifications, notamment l'addition frauduleuse de sucre, est chimérique. De telles manipulations rendraient la fermentation anormale, alors que la définition ne se rapporte qu'à la fermentation nor-

male ; il y a donc une nécessité pratique à la maintenir telle qu'elle est proposée. »

Le décret d'administration publique du 3 septembre 1907 dit, dans son article premier : « Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente, ou vendue sous le nom de vin, que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais. (Il faudrait ajouter complète ou incomplète d'après les discussions du Congrès de Genève.)

Cette définition n'est qu'une définition de principe, puisqu'à l'article 3 on énumère les pratiques considérées comme licites : coupages, congélation, pasteurisation, collage, addition de tannin, sulfitage et bisulfitage, plâtrage, addition d'acide tartrique, emploi de levures.

Cette énumération est limitative, et il faut conclure que ce qui n'est pas permis est défendu, comme le dirait M. Prud'homme, c'est-à-dire : le mouillage, le sucrage, le vinage, la fabrication des vins de sucre, l'addition de plâtre au-dessus de deux grammes par litre, l'addition de colorants et d'autres matières.

Entre parenthèses, on voit combien les prohibitions sont arbitraires au point de vue absolu, On défend l'emploi de la saccharine, qui n'a pas de valeur alimentaire, et aussi l'emploi du sucre (dans certaines limites), qui a une grande valeur alimentaire.

On défend le mouillage — même connu de l'a-

cheteur — alors que cette opération est entièrement inoffensive. On limite la fabrication des vins de sucre à la quantité nécessaire à la consommation familiale, alors que le vin de sucre répond à toutes les conditions hygiéniques.

La démarcation entre les pratiques frauduleuses et les pratiques licites est donc difficile à établir, et le plus souvent les événements seuls exercent une pression suffisante sur le législateur, pour faire interdire, au nom de l'hygiène, des opérations complètement inoffensives. Dans la discussion de la loi de 1851, le rapporteur déclarait : « On pourra vendre tout ce qu'on voudra, sauf si c'est nuisible, à la condition de dire ce qu'on vend.» Les idées nouvelles sont plus restrictives.

Prenons, par exemple, le cas du mouillage. Evidemment la vente d'un vin additionné d'eau comme vin naturel tombe sous le coup de la loi. A notre avis, il s'agit là d'une tromperie sur la qualité de la marchandise plutôt que d'une falsification. Actuellement, le mouillage est formellement interdit par la loi. Et cependant, en 1881, le Tribunal de commerce de Carcassonne, et après lui la Cour d'appel de Montpellier, jugèrent « qu'un négociant qui a acheté des vins sur échantillons ne peut être admis à refuser ces vins sous le seul prétexte qu'ils sont additionnés d'eau, alors surtout qu'en sa qualité de négociant, l'acquéreur ne peut ignorer que ce mélange des vins avec des piquettes est pratiqué par les propriétaires du Midi ». Pasteur, expert en l'affaire, avait conclu à la pré-

sence de 25 0/0 d'eau, ce qui n'empêcha pas la Cour de déclarer ces vins loyaux et marchands.

Et Pasteur, interrogé sur son expertise, ajoutait : « Sachez que dans le Midi, l'addition d'eau est considérée comme un péché véniel. On n'admet pas, dans le Midi, je le répète, que l'addition d'eau au vin soit queque chose de bien coupable, et comme le Tribunal de commerce était composé de propriétaires qui ajoutent peut-être de l'eau à leur vin pour le vendre, ils ont trouvé que, du moment qu'il était constaté qu'il n'y avait pas de matières étrangères, l'acheteur parisien était mal venu à vouloir résilier le marché. » (1)

Après cet arrêt, on arriva à tolérer le mouillage, à la condition qu'il y eût dans la boutique un tableau avertissant le consommateur. Bien mieux, le parquet a approuvé ce tableau le 18 juin 1888. A cette époque, il est vrai, on était sous l'empire de la loi du 27 mars 1851, qui ne punissait la falsification que si elle n'était pas connue de l'acheteur, ou si elle consistait dans l'addition de substances nuisibles à la santé. De là, ce qu'on pourrait appeler la *fumisterie* de l'affiche des cabarets. Cette pratique a cessé depuis la loi du 24 juillet 1894.

Nous avons pris cet exemple du mouillage pour montrer combien les réglementations de la vente

---

(1) Extrait du Compte-rendu du Congrès agronomique de Versailles, 1881, p. 132.

de certains produits varient dans le temps, et c'est pourquoi, afin de sauvegarder tous les intérêts, la Commission chargée d'élaborer les règlements d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905, a dû faire la distinction spécieuse des *procédés de fabrication* d'avec les *additions de produits chimiques et autres substances*. Il ressort de l'étude des textes que la plupart d'entre eux ont été élaborés en vue de protéger surtout les intérêts du producteur.

Ces réserves faites, examinons les diverses falsifications du vin.

1° Addition de matières étrangères.

A. *Non nuisibles*

Eau. — L'addition d'eau constitue le *mouillage*.

« L'addition d'eau, dit M. Gautier (1), se fait généralement sur des vins de prix relativement faibles, riches en couleur et en alcool, ou sur des vins artificiellement colorés et vinés. Outre la déloyauté de la fraude, le mouillage a le grave inconvénient d'introduire dans le vin des ferments d'altération. Généralement, le producteur, s'il se livre à la fraude, n'ajoute pas l'eau au vin lui-même, mais au moût avant la fermentation ; le marchand en gros, s'il mouille son vin, ne l'additionne d'eau

(1) Sophistication et analyse des vins, A. Gautier, p. 17.

qu'au moment de la livraison ; le marchand au détail ne le mouille que lorsqu'il va le livrer au consommateur.

Sucre (saccharose). — Le sucre ajouté au marc sous forme d'eau sucrée (pétiotisation) permet d'obtenir des vins dits de seconde ou troisième cuvée ; l'addition directe de sucre au moût (chaptalisation) permet de rehausser le titre alcoolique (17 gr. 5 de sucre par litre = 1 degré d'alcool). Lorsqu'il s'opère en première cuvée, le sucrage n'empêche pas le produit d'être mis en vente sous le nom de vin et de circuler librement en vue de la vente. Mais l'opération doit se faire pendant la période des vendanges, déterminées par arrêté préfectoral et sous la surveillance de la Régie ; l'addition de sucre aux moûts des raisins trop verts, dilués au préalable pour abaisser le taux d'acidité (gallisation) permet d'élever le degré alcoolique, mais l'opération conduit indirectement au mouillage.

Vins de raisins secs. — Leur addition est, en fait, supprimée, car ces vins sont soumis au régime de l'alcool.

Alcool (vinage). — Le vinage a pour but d'élever le titre alcoolique d'un vin par addition directe d'alcool.

Matières colorantes végétales et animales. — Les matières végétales employées à colorer les vins

sont, par ordre de fréquence décroissante dans leur emploi : la rose trémière, le sureau, l'orseille, le maqui. La matière animale employée est la cochenille, et en particulier la cochenille ammoniacale.

Le sel (chlorure de sodium). — Au-dessus de un gramme par litre.

La glycérine (scheelisage) ajoutée, soit pour adoucir la saveur du vin, soit pour aider à sa conservation, soit pour masquer le défaut d'extrait. « L'addition de glycérine en petite quantité n'est pas nuisible à la santé ; en trop grande quantité, elle peut produire certains troubles physiologiques, diminuer la proportion d'urée et déterminer une irritation des organes urinaires. » (Villiers et Collin, p. 928.)

B. *Nuisibles*

Alun. — L'alunage est employé pour la clarification du vin.

Acides minéraux. — On peut rencontrer de l'acide sulfurique, de l'acide chlorhydrique, de l'acide nitrique. L'acide sulfurique peut provenir du glucose.

Substances toxiques. — On a trouvé des traces d'arsenic provenant d'une addition de fuchsine impure. Le cuivre provenant des bouillies cupriques ne se trouve plus dans le vin, car il est éliminé

au moment de la fermentation à l'état de composé insoluble.

Matières colorantes. — La coloration artificielle des vins devient actuellement de plus en plus rare, tout au moins en ce qui concerne les dérivés de la houille : *fuchsine,* sulfo de fuchsine ou *rouge de Bordeaux, rouge de Bordeaux verdissant,* dit *colorant introuvable.*

Glucose. — Quoique le glucose ne soit pas une substance nuisible par elle-même, elle peut le devenir par les impuretés qu'elle apporte ; le glucose est, en effet, préparé par saccharification de la fécule, au moyen de l'acide sulfurique, et le produit impur renferme toujours, soit de l'arsenic, soit de l'acide sulfurique. Le glucose remplace le sucre dans le sucrage.

Plâtre. — Au-dessus de 2 grammes par litre. On considère qu'au dessous de ce chiffre la plâtre n'est pas nuisible. D'après Berthelot, « le plâtre est nuisible quelle que soit la dose. On a admis la limite de tolérance, pour ne pas compromettre l'agriculture. » Pline, lui-même, avait dit quelques siècles auparavant : « Quant au vin traité par le plâtre, quel est l'homme robuste qui ne le redouterait pas ? »

Sulfate de fer. — Signalé par Bretet (J. P. Ch., n° 24, p. 465).

Permanganate de potassium, signalé par Hugounencq (J. P. Ch., 1898, p. 321). « Si j'en crois certains renseignements, c'est là un procédé qui serait pratiqué sur une vaste échelle, depuis que les vins blancs jouissent de la faveur publique et qu'ils bénéficient sur le marché d'une majoration de prix assez sensible. » Le permanganate serait utilisé comme décolorant des vins rouges, probablement en mélange avec du noir animal.

Antiseptiques. — Acide borique et acide salicylique.

Edulcorants. — La saccharine.

Le Vinaigre

1° Produit normal (C. I. G.)

Les vinaigres sont les produits de la fermentation acétique des liquides alcoolisés, ou des produits de la distillation du bois après rectification.

Le vinaigre doit être vendu sous une dénomination indiquant le produit ayant servi à sa fabrication.

2° Falsifications

Les falsifications du vinaigre sont peu nombreuses. Elles se réduisent à l'addition d'eau (mouillage), à l'addition d'acide acétique, de piment, de poivre, et enfin à la substitution du vinaigre d'al-

cool, de glucose, de bois, à une partie variable de vinaigre de vin ; c'est pourquoi le Congrès de Genève a prescrit la vente du vinaigre avec l'indication du liquide d'origine fermenté.

La Commission d'inspection des vinaigres, à Orléans, avait demandé (J. P. Ch., 1883, p. 502), l'établissement de trois marques : *vinaigre pur vin ; vinaigre mixte de vin* (50 0/0 de vin) ; *vinaigre d'alcool,* ou vinaigre tout court.

On a signalé, dans le commerce, des vinaigres renfermant de l'alcool amylique en solution aqueuse d'acide acétique, légèrement colorée par du caramel (id., 1890, p. 666) ; des essences de vinaigre, qui contiennent de l'acide acétique, de l'acide acétyl-acétique et de l'acide picrique (R. I. F., 1888) et par accident des vinaigres avec des quantités assez notables d'acétate de zinc, provenant du récipient.

Quelquefois aussi, on a trouvé des acides minéraux libres et de l'acide tartrique.

Nota. — La définition donnée par le Congrès de Genève mettra fin aux discussions qui se sont élevées au sujet de la composition du vinaigre, car l'on n'a pas toujours admis comme vinaigre le liquide provenant de la distillation du bois, même après la rectification.

CHAPITRE III

CONSIDERATIONS ECONOMIQUES

I. CONSIDÉRATIONS ÉCONOMIQUES GÉNÉRALES

« Les promoteurs du Congrès de Genève de 1908 se sont inspirés de la devise du philosophe romain « primum vivere », et ils se sont dit qu'avant de soigner la maladie, il importait de la prévenir en assurant à l'individu les meilleures conditions d'existence.

» Si tout le monde, en effet, caresse l'espoir d'échapper à la maladie, nul ne peut se soustraire à l'obligation de s'alimenter.

» Arriver à assurer à chacun une nourriture saine et reconstituante, procurer à tous « *l'aliment loyal* », suivant une expression déjà employée et qui a paru heureuse, voilà ce que doit être le premier devoir et le premier souci d'une société ; c'est la question primordiale et essentielle qui intéresse toutes les classes et surtout, et principalement, les classes laborieuses. » (1).

---

(1) C. R. des Travaux du 1er Congrès international de Genève. M. Vuille, p. 28.

La loyauté étant la base de toute transaction, il en résulte que le commerçant honnête est lésé par la fraude que le commerce honnête en souffre, soit à l'intérieur du pays, soit à l'extérieur, et que la santé publique est plus ou moins compromise.

« Quand un homme, dit le docteur Brouardel, a pris le matin à son premier déjeuner un lait conservé par de l'aldéhyde formique, quand il a mangé à son déjeuner une tranche de jambon conservé par du borax, des épinards verdis par des sulfures, quand il a arrosé cela d'une demi-bouteille de vin fuchsiné ou plâtré à l'excès, et cela pendant vingt ans, comment voulez-vous que cet homme ait encore un estomac ? » (1)

La falsification intéresse donc au plus haut point :

1° La santé publique ;

2° Les intérêts commerciaux du pays ;

3° Les intérêts du producteur et du consommateur.

1° Santé publique

« L'alimentation saine du peuple est, en effet, un des problèmes les plus importants de notre époque. D'une bonne alimentation dépend l'énergie physique et morale de l'individu, par conséquent la force de la nation dans son ensemble. C'est donc

---

(1) Valentin Richard. Nouvelle législation sur la répression des fraudes, p. 12.

une tâche sacrée pour tout gouvernement de veiller à ce que les aliments destinés à la consommation soient exempts de toute falsification de n'importe quelle espèce. Sans doute, cette tâche n'est point aisée de nos jours, car, plus la science progresse, plus la cupidité des fraudeurs devient ingénieuse et plus la répression de la fraude est devenue difficile... » (1) ; et plus loin : « Par les denrées alimentaires falsifiées, la santé du consommateur se trouve menacée sous plusieurs formes. Ou bien la falsification est due à des matières toxiques, ou bien elle s'opère au moyen de matières elles-mêmes inoffensives. Dans le premier cas, l'atteinte à la santé de l'individu est directe. Peu importe le degré de nocuité des ingrédients mis en usage, ou le degré d'avarie de la marchandise : il s'agit d'une véritable action criminelle de la part de l'auteur de la fraude, et personne ne contestera qu'il est du devoir de l'Etat d'intervenir de la manière la plus énergique contre les délinquants. Dans le second cas, le préjudice porté à la santé publique est plutôt indirect, mais il n'en subsiste pas moins, et ses conséquences peuvent être tout aussi funestes. Si l'homme n'est pas immédiatement contaminé, sa santé s'altèrera insensiblement, par suite de l'ingestion d'une nourriture insuffisante, dont le coefficient nutritif sera de beaucoup inférieur à celui de l'aliment naturel qu'il croit absorber. Il

---

(1) C. I. G., M. Ruchet, p. 22

faut constater, en outre, que la fraude, pour être lucrative, devant en général porter sur les denrées de grosse consommation, ce sont les classes moyennes, et surtout les classes indigentes, dont la nourriture est aussi peu variée que strictement mesurée, qui pâtiront le plus de la vile spéculation des falsificateurs. »

Nous n'irons pas aussi loin qu'André du Breil, qui écrivait en 1580, à propos des sophistications de vins : « Reste un très pernicieux et dangereux abus commun et manifeste à tous, depuis quelque temps malicieusement, par une excessive avarice et trop ardente cupidité de lucre, introduict, causé, inventé et pratiqué par les hosteliers, taverniers, cabarettiers ou triballiers en l'usage des vivres qu'ils vendent et distribuent chaque jour au peuple ; d'où procède une infinité de maladies estranges, longues et difficiles à ceux qui les boivent ignorans les causes : comme catharres, distillations dessus les poulmons, crudités d'estomach, vomissements, dysenteries et autre flux du ventre, pleurésies, gravelles et pierres, obstruction ès conduicts et vaisseaux des reins, du foye, de la rate, veines mésaraïques et autres veines, artères et nerfs. Dont ensuyvent, inflammations, fièvres, hydropisies, phtisies, apoplexies, paralisies, convulsions, gouttes et aultres diverses maladies, selon la diversité des mixtions, températures du corps et saisons de l'année. »

« Il n'y a pas de falsification d'aliments qui soit inoffensive pour la santé de l'homme livré aux

travaux mécaniques ; si le trouble produit n'est pas immédiat, la fraude dérobe à l'aliment la valeur nutritive que promettaient son nom et son prix. C'est surtout contre le pauvre qu'on abuse de la dépendance où le retient le *crédit* qu'on lui accorde. » (1)

Cette question du *crédit* est d'une importance capitale dans les villes. L'ouvrier qui touche sa paye par quinzaine a un *carnet* chez ses fournisseurs, et si pour une cause quelconque il ne peut payer à l'époque convenue, il est à la merci du fournisseur qui a consenti le crédit. Il est alors obligé d'accepter la denrée qu'il achète sans avoir le droit de se préoccuper de la qualité.

Le lait surtout a été à juste titre incriminé, comme étant le facteur puissant de la mortalité infantile. « Une statistique de l'état civil de Paris (1899) accusait une mortalité de 18.610 enfants de moins d'un an, décédés des suites de diarrhée infantile. Si l'on considère qu'à Paris, comme dans la plupart des grandes villes, on est obligé d'employer l'allaitement artificiel, parce que, malheureusement, la plupart des femmes d'ouvriers sont obligées d'aller travailler pour ajouter l'appoint de leur maigre salaire aux ressources du ménage, on peut conclure que c'est en grande partie à la falsification du lait qu'est due la mort de ces enfants. Du reste, le docteur Bordas déclarait, dans

---

(1) Riché. 2e rapport, p. 649, au *Moniteur*, 1851.

un rapport, que 40.000 enfants succombaient annuellement en France, par le fait de la falsification du lait. » (1) Supposons du lait conservé par l'aldéhyde formique : « Quand un adulte boit du lait comme celui-là, le mal n'est pas très grand ; à moins qu'il ne soit dans un mauvais état de santé, il supportera cette fraude sans grand danger, parce qu'il n'en prendra guère qu'à son premier déjeuner, mais si vous donnez ce lait à un enfant, qui lui ne se nourrit que de lait, vous l'intoxiquerez dans un délai très court. » (Dr Brouardel).

La falsification des vins et des alcools n'est-elle pas une des causes de l'alcoolisme, de cette plaie sociale qui peuple les maisons d'aliénés ?

Et si l'on va plus loin, non seulement la santé de l'individu est compromise, mais sa descendance elle-même peut être compromise à son tour. « On parle quelquefois de la faiblesse relative de la génération actuelle comparée aux générations qui l'ont précédée. Je me demande, quand je vois toutes ces fraudes qui s'exerçent sur les substances alimentaires, si ce n'est pas là le principal facteur de cet affaiblissement, et si ce n'est pas un crime de les laisser impunies. » (2)

2° Intérêts commerciaux du pays

On entend chaque jour dire que les marchandises d'aujourd'hui, si elles se vendent bon marché, ne

(1) Richard, *loc. cit.*, p. 13.

(2) *Economiste français*, 1892, p. 301.

valent pas celles d'autrefois. *Laudator temporis acti.* Cependant, il faut reconnaître que parfois des détaillants vendent meilleur marché que les fabricants, leurs fournisseurs. Comment expliquer ce phénomène autrement que par la fraude ?

La fraude, intervenant, trouble profondément l'équilibre des transactions commerciales basées sur la concurrence honnête, et il en résulte d'une part que le commerçant honnête est lésé, et que, d'autre part, le pays lui-même souffre dans ses relations extérieures.

« Il faut avoir une certaine dose d'héroïsme pour se laisser acculer à la faillite. Il arrive souvent que des commerçants, voyant à côté d'eux des négociants similaires se livrer à la fraude et n'être pas inquiétés, il arrive, dis-je, que ces commerçants, ayant à sauvegarder leurs intérêts, à assurer l'existence de leur famille, de leurs enfants, se laissent aller peu à peu à imiter certains procédés de négoce peu scrupuleux ; et il se produit ainsi dans une même personne, une sorte de dédoublement dans lequel l'improbité du commerçant croit pouvoir coexister avec la probité personnelle de l'individu. Il y a là une morale fâcheuse que la fraude a engendrée et qu'elle fait subsister. » (1)

Un exemple entre mille :

Un journal hollandais signale le fait suivant : Quelqu'un acheta une laiterie, dont le propriétai-

---

(1) *Off.*, 17 nov. 1904. Sarraut, p. 2494.

re ancien avait une grande réputation d'honorabilité : il n'avait jamais commis dans le commerce une action dont il put avoir honte, allait à l'église etc.

L'achat conclu, le propriétaire montra à son successeur qu'il fallait colorer le lait, sans cela les consommateurs prétendent qu'il est écrémé ; il fallait toujours dans la laiterie du lait *pour malades* et du lait *pour enfants,* provenant soi-disant de vaches particulières ; les œufs étaient toujours frais et provenaient de fermes *qu'il était permis à chacun d'aller voir.* (En réalité, les œufs étaient expédiés de France par caisse de 1200.) Il déclara n'avoir jamais mouillé le lait ; cependant, la quantité de lait *vendu excédait* la quantité de lait acheté.

Le nouvel acheteur voulut renoncer à ces pratiques, mais au bout de trois mois, il avait perdu ses clients. (R. I. F., 15 mai 1894.)

Ces idées sont le commentaire en définitive des idées du rapporteur de la loi de 1851, M. Riché : « ...à côté du silencieux hommage accordé à l'immense majorité des marchands, que de plaintes s'élèvent contre quelques vendeurs, surtout dans les grandes villes, que d'atteintes portées à l'hygiène, à la subsistance du pauvre, à la morale publique, que de fraudes doublement coupables, et par leur effet direct, et par l'imitation qu'elles imposent à d'autres vendeurs, qui, livrés à eux-mêmes, resteraient honnêtes, mais qui fléchissent sous la contagion de l'exemple et sous la tyrannie de la concurrence ! Quel danger pour le caractère national

lui-même, que cette propagation d'une morale spéciale qui semblerait distinguer la probité générale de l'improbité professionnelle, et qui prétendrait réserver l'honneur de l'homme à côté des défaillances de la conscience du marchand ! »

Et pour l'encourager à la défaillance, le commerçant reçoit des prospectus, des brochures, des circulaires, qui lui indiquent les produits nécessaires à une sophistication. Par exemple, l'annonce suivante, parue dans un journal belge : « La Ménagère, 1 flacon de 4 fr. 80 suffit pour 230 litres vin rouge ou blanc, de 8 à 10 0/0 d'alcool. Représentant demandé, 300 francs par mois, dont 200 fr. fixe. Ecrire à Gandaubert, à Saintes (France). » (1)

C'est là une véritable *excitation* à la fraude, et l'on comprend que certains commerçants, voyant les prix de vente baisser et les bénéfices diminuer, en soient réduits soit à cesser leur commerce, soit à tromper l'acheteur à leur tour.

Au point de vue du commerce extérieur, la fraude n'est pas moins nuisible. Déjà, en 1851, M. Riché disait : « Quel est le Français honnête et patriote qui n'ait souffert en entendant à la tribune nationale, constater que des nations étrangères avaient préféré des vins espagnols ou portugais aux vins de France, parce qu'il s'était trouvé chez nous des personnes qui avaient mis trop d'eau dans les vins exportés ; en entendant surtout M.

---

(1) R. I. F., 15 mai 1888.

Cobden proclamer naguère que les Français fabriquent aussi bien que les Anglais, mais que les Français ne savent pas vendre, qu'ils ne sont pas assez habiles pour être constamment loyaux dans la qualité ou dans la dimension des marchandises qu'ils exportent ? »

« Les fraudes, en effet, sont préjudiciables par la dépréciation des marchandises à l'étranger, car elles portent atteinte au bon renom commercial d'un pays et risquent de fermer à l'exportation d'importants débouchés. »

A l'étranger, les campagnes menées contre les fraudes commises dans un pays ont une répercussion sur la vente des produits incriminés. Après les troubles du Midi de 1907, n'est-on pas porté à croire que tous les vins de France sont fraudés ? Assurément, les fraudeurs ne sont pas plus nombreux en France qu'à l'étranger, mais cependant on a pu voir en Angleterre des magasins où on lisait des affiches ainsi conçues : « Ici on ne vend pas de beurre français. » Et si l'on examine la statistique de l'administration des douanes sur les exportations en Angleterre, on trouve les chiffres suivants (1) :

---

(1) Toubeau, p. 3.

DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	VALEURS		
	1907	1906	1905
	Mille francs		
Viandes fraîches salées ou autrement préparées	7,895	9,441	9,732
Margarine et substances similaires.	2,682	3,358	2,994
Œufs de volaille et de gibier.	8,651	12,779	13,503
Beurre frais et salé	34,915	42,318	49,909
Poissons conservés, marinés ou autrement préparés	3,109	4,200	7,344
Céréales (grains et farines).	2,267	1,389	1,244
Fruits de table	23,811	24,089	25,893
Sucres. bruts.	37,122	25,630	39,746
Sucres. raffinés	9,253	7,395	13,173
Glucoses, sirops et bonbons, fruits confits au sucre, biscuits sucrés	3,800	3,567	3,182
Huiles fixes pures et essences végétales.	10,708	10,489	8,988
Légumes verts, salés, confits ou conservés.	11,196	13,398	12,225
Levure de bière.	1,486	1,887	2,898
Vins	39,524	38,905	40,823
Eaux-de-vie	22,510	18,164	23,112
	218,929	217,009	254.766

soit de 1905 à 1907 une baisse globale d'environ 10 0/0. De même, le chiffre des exportations de beurre est passé en quelques années de 25 millions à 8 millions.

Il faut bien dire aussi que nous contribuons pour beaucoup à propager à l'étranger cette idée de fraude généralisée en France ; les documents considérablement augmentés et agrémentés, colportés dans les pays où ne fleurit pas le dénigrement comme en France, activent les exportations de ces

pays et réussissent à nous enlever la plupart de nos clients.

On fabrique en Angleterre et en Hollande et dans les autres pays, du beurre à la margarine ; en Allemagne, du champagne ; Hambourg est un véritable laboratoire de fabrication de vins ; l'Amérique fournit du saindoux à l'huile de coton ; l'Espagne nous expédie du café artificiel, etc., etc. Disons que dans tous les pays, il y a des falsifications, mais que nous n'en possédons pas le monopole.

3° Intérêts du Producteur et du Consommateur.

Dans la séance du 17 novembre 1904 (Ch. Dép.), M. Lasies a fort bien soutenu la cause des producteurs. « Quant au producteur, cette loi est indispensable... Si cette loi n'était pas violée, vous ne pourriez faire qu'une chose, précipiter la ruine qui, malheureusement a déjà commencé à s'étendre sur nos contrées. Le paysan français est penché toute l'année sur son sillon ; il travaille, il attend douze mois le produit de sa récolte, et quand, vous savez au prix de quelles peines et de quels sacrifices, il la recueille, il ne peut pas la vendre. Pourquoi ? Parce qu'il a à côté de lui quelqu'un qui, lui, ne se fatigue pas, c'est le fraudeur et le falsificateur. Dans un laboratoire quelconque, il fait la falsification des produits si péniblement acquis par les travailleurs français, et au moment de la vente, il jette

ses produits falsifiés sur le marché ; comme il les vend toujours meilleur marché que les produits naturels, c'est la ruine pour le producteur, car de deux choses l'une : ou le produit naturel ne se vend pas, ou on est obligé de le vendre à vil prix. C'est ce qui arrive pour la région de l'Armagnac et du Cognac... (il aurait pu ajouter et aussi du Midi)... Vous demandez au paysan des impôts très lourds ; assurez-lui du moins le produit de son travail et protégez-le contre les fraudeurs et les falsificateurs. »

Le producteur lutte donc difficilement contre l'avilissement des prix et la lutte devient même presque impossible lorsqu'il s'agit de denrées agricoles telles que le vin. S'il ne peut couvrir ses frais généraux les expropriations interviennent et il s'ensuit par contre-coup une diminution de la valeur de la terre qui a sa répercussion sur les salaires. On voit actuellement dans le Midi, la culture de la vigne réduite au strict minimum dans les petites propriétés, et par suite un chômage forcé.

Pour les produits commerciaux, peuvent seuls soutenir la lutte ceux qui sont pourvus d'un outillage perfectionné, ou qui disposent de capitaux. « Chaque concurrent, pour soutenir la lutte, s'ingénie à substituer des matières premières de qualité inférieure et à vil prix à celles qui sont de qualité supérieure et partant, plus chères, en sorte que, en fait de progrès, le plus remarquable peut-être, est celui de la falsification des denrées qui est de-

venu un art véritable, mettant à contribution toutes les découvertes de la science. » (1)

Le producteur et les négociants honnêtes se voient frustrés de leurs gains légitimes, par une concurrence absolument déloyale, et si l'Etat ne réagit point, il donne une prime à la mauvaise foi et arrive, de la sorte, infailliblement à fausser le sens moral de la population.

Le consommateur est, lui aussi, lésé par la vente des produits falsifiés. Le consommateur doit recevoir pour un certain prix une denrée qui possède, par exemple, telle qualité nutritive. S'il n'achète que l'apparence de cette denrée, il est frustré d'une partie de la somme qu'il a consacrée à l'achat. La fraude s'attaque donc au salaire. Or, comme le disait M. Riché, « la loi ne peut commander l'élévation des salaires, mais au moins, la loi peut et doit chercher à protéger ce salaire contre la fraude ; elle peut et doit veiller dans une certaine mesure à ce qu'en échange de ce salaire l'ouvrier obtienne du marchand l'aliment loyalement pesé et pur de tout mélange nuisible ou trompeur. »

Nous avons vu, d'autre part, le préjudice que la falsification porte à la santé du consommateur. Nous n'y reviendrons pas.

En conclusion, nous ne devons pas nous étonner que les questions des falsifications alimentaires aient préoccupé de tous temps les hygiénistes

---

(1) Ch. Gide, p. 148.

de tous les pays. « Les classes sociales les plus humbles, celles qui par leurs moyens se trouvent réduites à une alimentation précaire et qui, vu un travail lourd et continuel, ont besoin d'aliments plus nutritifs, sont précisément celles qui souffrent le plus de cette criminelle industrie. La falsification des aliments a aujourd'hui une plus grande importance parce que, à mesure que la science fait des progrès, le falsificateur, comme si la condition de l'homme était de changer à son propre préjudice ce qui devrait servir à son avantage, profite de cette même science pour perfectionner ses fraudes, et ce ne sont pas seulement les aliments mélangés avec des produits d'une classe inférieure ou avec d'autres substances analogues et d'un prix plus réduit qui, quoique falsifiés, sont inoffensifs, mais jusqu'aux poisons les plus actifs, les produits les plus dangereux sont les éléments de cette spéculation criminelle. » (Dr Caro.)

Quel est donc le but des interventions des pouvoirs publics ? M. Riché, qu'on retrouve toujours dans les discussions relatives aux falsifications, l'a dit en excellents termes : « Rendre un service aux commerçants honnêtes, c'est-à-dire à l'immense majorité, diminuer le nombre des félonies mercantiles les plus dangereuses en leur retirant l'impunité qui les encourageait souvent ; attaquer les fraudes les plus fréquentes et les plus nuisibles soit à la santé publique, soit aux classes qui peuvent le moins se défendre de la tromperie ou qui souffrent le plus du préjudice. »

Et cependant, malgré le nombre des falsifications constatées et dont nous avons donné la nomenclature, il ne faudrait pas croire que tout n'est que tromperie. Semblables à ceux qui se découvrent toutes les maladies en lisant un livre de médecine, beaucoup sont persuadés qu'il n'existe plus de produits purs. Nous devons nous défendre contre cet état d'esprit qu'on a appelé la *hantise de la fraude*. « Pour être satisfaits d'eux-mêmes, a dit M. Ruau, ministre de l'agriculture, certains ont besoin de clamer dans les carrefours, que tout est fraude, contrefaçon et sophistication... La tendance à nous calomnier, que nous Français, nous possédons à un trop haut degré, est cause que souvent à l'étranger des mesures sont prises, des campagnes sont menées contre nos produits. Rien n'en justifie sérieusement le mobile, mais notre commerce national risque d'en être lésé dans ses intérêts les plus graves. La France cependant, j'ai la fierté de le dire, est la terre par excellence des produits loyaux et purs. Elle doit à sa configuration géographique l'exceptionnelle fertilité d'un sol, dont la force productive n'a nul besoin d'être dénaturée. Il faut donc répéter bien haut que la France est peuplée de producteurs et de commerçants qui ont à cœur de soutenir la bonne réputation de leurs produits... et que la notion d'honneur commercial demeurée embryonnaire jusqu'à ces dernières années va en s'affermissant de plus en plus. »

II. CONSIDÉRATIONS ÉCONOMIQUES SPÉCIALES

Les Antiseptiques

La question des antiseptiques est une question d'actualité, surtout en ce qui concerne le beurre, le lait et la viande. C'est dans tous les cas une question des plus controversées. Au Congrès de Genève elle s'est posée à nouveau, et en fin de compte, elle a été résolue par la négative. *Il est interdit par la loi d'ajouter des antiseptiques* (conservateurs) *aux matières alimentaires* (1). Avant l'interdiction absolue par la loi, la jurisprudence était hésitante. Etudions l'acide borique.

Nous citerons comme exemple deux jugements : l'un du tribunal de Vire, l'autre de la Cour de Paris sur le même objet.

Le tribunal de Vire a acquitté F... attendu « que l'emploi du borate de soude dans les proportions sus-indiquées (1 gr. 5 pour 1.000), loin d'altérer le beurre, lui conserve au contraire sa fraîcheur et sa qualité primitives, qu'en un mot cette subs-

(1) Cette question est résolue par la jurisprudence et indirectement par la loi de 1905, en considérant l'acide borique par exemple comme nuisible à la santé. Mais il n'existe contre les antiseptiques aucun texte positif. On applique donc la législation générale sur la falsification.

tance antiseptique, au lieu d'être un agent de détérioration, est au contraire un moyen de conservation de la denrée alimentaire, à laquelle elle a été additionnée dans les conditions dont il vient d'être parlé. »

Au même moment, la Cour de Paris a condamné le même prévenu F..., inculpé d'addition de borate de soude au beurre et le jugement a été confirmé en appel : « Attendu que les experts expliquent, dans leur rapport, que si l'emploi de borax et d'acide borique pour la conservation des matières alimentaires a été pendant assez longtemps l'objet d'appréciations diverses, des expériences remontant à un certain nombre d'années ont fait la preuve de la nocuité de l'addition de ces substances (1) aux

---

(1) Voici quelques-uns des antiseptiques utilisés :

Le Plâtre (max. 2 gr. par litre). — *L'acide salicylique* ou salicylate de soude. — *L'acide borique* et le *borax* (Synonymes : poudre conservatrice, fleur de conserve, antiferment, le National, le préservatif). — *Les sulfites et bisulfites* (conservateur Gourdain, bisulfite de potasse et tartre) ; l'Orysol (sulfite de soude cristallisé) ; le Malophile (bisulfite et gélatine). — L'OEnostérilisateur (sous forme de sulfite de potasse et tartre ou de bisulfite alcalin) ; l'Apertol (sulfite de potassium et tartre). Les cachets pastilles Lux (bisulfite de potassium et gomme). — Le Coopérateur (bisulfite de chaux). — *Les fluorures-fluosilicates et fluoborates* : (chrysoléine, fluorure de sodium) ; l'Antiseptique solide (fluosilicate de soude) ; l'Allavoire (fluoborate de soude). — Le Remarcol (fluorure de sodium). — *Le Formol*. — Le Spiérit (sel et benzoate de soude). — Le Zéolith (sel, phosphate et acétate de soude). — Le Hocksalz

aliments et ont permis d'affirmer que leur absorption continue, même à petites doses, peut être de nature à causer à la santé des consommateurs un préjudice plus ou moins grave et en rapport avec la réceptivité particulière de chacun d'eux. » (1)

Tout récemment, le Tribunal de Lisieux (10 avril 1908) a acquitté G..., poursuivi à la requête du ministère public par application de la loi de 1905 (art 1 et art. 3), comme ayant, au cours du mois de juin 1907, falsifié par addition d'acide borique des beurres destinés à être vendus, et exposé et mis en vente ou vendus des beurres qu'il savait être falsifiés et corrompus. Dans les attendus du jugement, on lit :

« Attendu que sous l'empire des lois anciennes (1851-1897), l'addition d'acide borique ou de tout

---

(phosphate et benzoate de soude). — Le Zénith (sel, bicarbonate de soude et sucre). — Le Triomphe (acide benzoïque, acétate d'alumine, salpêtre, sucre, acétate de soude et sel).

D'autre part on lit dans la liste des produits exposés au concours général agricole de Paris (1896).

M. Gaultier, rue Vauvilliers, n° 27, Paris :

N° 4493. Produit pour la conservation du lait.

4494. Produit pour la conservation du beurre.

D'autres conservateurs sont vendus sans nom spécial. On a analysé des échantillons contenant : du sel marin et du salpêtre du Chili ; de l'acide borique, du sel marin et du salpêtre ; du borax, du salpêtre, du sulfate de soude, du sel marin ; de l'acide borique, de l'alun, du sel marin et du salpêtre, etc.

(1) D., 1897-2-24 et 1897-2-493.

conservant à base de borax employé dans les proportions usitées dans le commerce des beurres n'a pas été considérée jusqu'à ce jour comme étant un élément de falsification ; qu'une telle addition à faible dose, loin de constituer une dénaturation ou une altération d'un produit naturel, n'est qu'un moyen de préserver ce produit dans ses principes essentiels et d'en empêcher la décomposition... ;

» Attendu que le ministère public soutient que l'acide borique rentre dans les matières *toxiques;* que, sur ce point, la prévention n'est pas justifiée et ne saurait l'être en présence des divergences que l'on rencontre dans le monde savant, qui est plus apte que le monde judiciaire à se prononcer définitivement... ;

» Acquitte. »

La question est très délicate et se résume en ceci : l'acide borique ou autre conservateur de même nature est-il nuisible à la santé ou ne l'est-il pas ?

Les opinions sont partagées :

1° *L'acide borique n'est pas nuisible* (1) : M. Lezé, professeur à l'école de Grignon, a écrit dans le journal *La Laiterie* : « Le borax est inoffensif, l'acide borique est inoffensif. Jamais on n'a eu à enregistrer un seul accident provenant directement de leur fait, et cependant on en ajoute dans les ali-

(1) L'effet de l'acide borique est le même que celui des borates.

ments des quantités considérables... On permet d'ajouter du plâtre à la vendange lors de fabrication du vin et le plâtre est bien loin d'être alimentaire, il est même nuisible à la santé.

» Nos beurres français, si fins, si délicats, portent avec eux les défauts de leurs qualités. Si on veut les avoir bons, il faut les saisir précisément au moment précis de leur maximum, et ce moment est bien court. Les négociants en beurre connaissent si bien cette particularité que (j'ai le regret de le dire), il en est parmi eux, et non des moindres, qui font venir en France des beurres étrangers, danois ou hollandais, parce que leur conservation est plus facile. On nous fait ainsi concurrence sur notre marché. Le professeur Chittenden, à la Yale University, a démontré l'innocuité de l'acide borique à faible dose. »

Le docteur Pavy (Angleterre). La nocuité de l'acide borique n'est pas démontrée.

Docteur Benjamin Ward Richardson (Angleterre). L'emploi des antiseptiques est compatible avec la santé publique pourvu que l'application en soit convenable. On doit donc donner l'autorisation officielle, mais à la condition d'indiquer sur l'étiquette l'antiseptique et la proportion employée.

Docteur Brunton. La loi ne doit pas prohiber les antiseptiques, mais le vendeur doit indiquer l'antiseptique employé.

Le docteur Bradbury (Cambridge) n'a jamais constaté un tort produit à la santé, mais il faut li-

miter la quantité tolérée et mentionner sur l'étiquette la dose employée.

2° *Opinion moyenne.* — On doit permettre l'emploi des antiseptiques, mais pas d'une façon quelconque. Il faut limiter la dose, par exemple à la façon du plâtre pour les vins.

3° *L'acide borique est nuisible.* — Le docteur Henry Thomson désapprouve son emploi, mais il ne peut fournir la preuve que la consommation des denrées ayant reçu des antiseptiques à dose modérée ait provoqué des indispositions.

Le docteur Smis Woodhead. Tant qu'on ne connaît pas le degré de nocuité on doit s'abstenir de l'emploi des antiseptiques.

Le docteur Foster signale comme inconvénient l'augmentation que l'acide borique cause par rapport à l'évacuation des substances albumineuses du canal intestinal.

D'après Lemoine, l'acide borique peut être la cause de symptômes suffisamment graves : éruptions rubéoleuses, accompagnées de vomissements, de nausée constante, de céphalalgie intense et d'insomnie sans aucune élévation de température, ou accélération du pouls. D'autres fois il peut survenir une urticaire générale avec vomissements et délire tranquille.

En Allemagne, l'acide borique est interdit dans les conserves de la marine, comme conservateur « parce qu'il provoque une digestion difficile et qu'il est, par suite, nuisible à la santé ».

Ferdinand Jean, répondant à M. Lézé, déclare que l'Académie de médecine, le Comité d'hygiène de la Seine, le Comité consultatif d'hygiène de France, ont prohibé l'acide borique de façon absolue. Les expérimentateurs et les hygiénistes contredisent absolument les affirmations d'innocuité de M. Lézé.

Pour Nocard, un aliment naturel doit être délivré sans addition d'aucune substance étrangère. Pour le docteur Bordas « il y a lieu d'interdire l'emploi des antiseptiques quels qu'ils soient, nocifs ou non, dans toutes les matières alimentaires». En effet, d'après Brouardel et Pouchet « l'introduction d'antiseptiques diminue la valeur nutritive des aliments, en arrêtant les phénomènes normaux de putréfaction, qui favorisent la transformation de l'aliment en substance nutritive.

A signaler toutefois que Gassend a trouvé dans les vins, les fruits, etc., de l'acide borique naturel à raison de 5 à 10 mmgr. par litre.

Que faut-il conclure ? C'est qu'il y a encore beaucoup d'incertitude au sujet de la nocuité de l'acide borique. Peut-être pourrait-on appliquer à l'acide borique ce que Duclaux disait des sels de cuivre introduits dans les conserves de légumes verts :

« Je voudrais voir les hygiénistes déclarer au public que pour sa sécurité absolue, il vaut mieux qu'il renonce aux légumes verdis par les sels de cuivre et accepte la couleur qu'ils prennent naturellement quand on les fait cuire... Je voudrais que les hygiénistes obtinssent des pouvoirs publics un arrêté

conçu en ces termes ou en des termes équivalents : « Les sels de cuivre sont trop peu dangereux pour » qu'on puisse en interdire l'emploi, mais les fa- » bricants qui s'en servent le font sous leur res- » ponsabilité, et tous les accidents qui sont imputa- » bles à leurs produits sont à leur charge, même » lorsqu'il serait démontré que la boîte qui les a » produits ne contiendrait pas plus de cuivre que » d'autres boîtes restées inoffensives.» Ceci serait destiné à laisser les exceptions dans le droit commun. De ce que j'ai le canal digestif plus sensible que mon voisin, il ne s'ensuit pas que vous avez le droit de me vendre sans me le dire des aliments contenant des substances qui leur sont étrangères et qui me font mal. Vous m'avez fait du tort, vous devez le réparer. » (1)

Ajoutons à l'acide borique quelques autres antiseptiques, tels que le *formol* ou *formaldéhyde,* destiné à conserver le lait et dont la dose à 1 cinq millième assure à 25° la conservation du lait pendant 100 heures.

L'acide benzoïque, dont l'emploi est interdit ainsi que celui du formol.

Le sulfate de cuivre, dont l'emploi est autorisé à petites doses pour les conserves de légumes verts.

L'acide salicylique ou le salicylate de soude, condamné par l'Académie de médecine de France.

« Il est établi par l'observation médicale que

---

(1) *Annales de l'Institut Pasteur*, 1896

des doses faibles, mais journalières et prolongées d'acide salicylique ou de ses dérivés peuvent déterminer des troubles notables de la santé chez certains sujets impressionnables à ce médicament, chez les personnes âgées, chez celles qui n'ont plus l'intégrité parfaite de l'appareil rénal et des fonctions digestives. En conséquence, l'addition d'acide salicylique et de ses dérivés, même à des doses faibles dans les aliments et liquides, ne saurait être autorisée. »

Actuellement, l'introduction d'antiseptiques dans les denrées alimentaires est interdite, sauf celle du plâtre et des bisulfites dans les vins.

Le Lait et le Beurre

D'après une statistique publiée en 1902 par le ministère de l'Agriculture, la France produit chaque année environ 80 millions d'hectolitres de lait, soit 2 hectolitres par tête et par an. « Suivant une comparaison due à Hervé Mangon, cette quantité suffirait pour alimenter une rivière de 1 mètre de large, 33 centimètres de profondeur, coulant à une vitesse de 1 mètre par seconde. » (1) Dans le rapport de MM. Maurice Boucherie et Jules Lecomte, on estime la quantité de lait annuelle en France à 110 millions d'hectolitres, estimé 1.600 millions de francs. « Si l'on admet qu'il faut pour fabriquer 1 kilogramme de beurre de 23 à 27 litres de lait, on constate que près de moitié du lait

(1) Le Lait. Lindet, p. VI.

produit, c'est-à-dire environ 30 à 35 millions d'hectolitres de lait, passe à la fabrication du beurre. » (1)

En admettant pour le lait un prix de 0 fr. 12 le litre on arrive à peu près à un chiffre rond de 500 millions de francs pour le lait et 800 millions pour le beurre.

Mais, surtout depuis 1884, l'introduction de la margarine a apporté une énorme perturbation, augmentée encore par la vente sous le nom de beurre, de mélange de beurre et de margarine.

La fabrication du beurre artificiel ou margarine a pris, en effet, une extension considérable. A la suite du projet de loi allemand, 45 fabriques ont fait leur déclaration, et le professeur Muller signalait 54 fabriques en activité, l'une d'elles fournissant par jour 5.000 kilos de beurre. En Hollande, on trouvait 70 fabriques. En France, Paris fournit de 20 à 30.000 kilos de beurre artificiel. A Milan, l'établissement Regondi et Chierichetti produit annuellement 300 à 400.000 kilos, dont la moitié passe en Orient et en Amérique. La Commercial Manufacturing Company, de New-York, en produit 100.000 kilos par semaine (patente Mouriès). Selon Girard, la production journalière totale correspond au beurre de lait qu'on obtiendrait de 300.000 vaches. On trouve encore :

---

(1) Lindet. Le lait, p. 6.

2 fabriques en Pensylvanie.
2 — à Baltimore
1 — à Chicago.
1 — à Cincinnati
1 — à New-Haven.

Du 1er janvier 1880 jusqu'au 30 septembre de la même année, on a embarqué au port de New-York, 8 millions de kilos, dont plus de 5 millions dirigés sur Rotterdam, produit déclaré sous le nom d'oléo-margarine. Mais on ne peut compter la quantité considérable embarquée comme beurre naturel (1).

Dans tous les pays la fraude s'est généralisée. On va même quelquefois jusqu'à conseiller l'emploi du beurre naturel tout en vendant du beurre mélangé de margarine. Témoin cette circulaire : « Quelque pure que soit préparée la margarine, elle le cède de beaucoup à notre beurre. Ce qui est un produit de la nature est pur et ne contient pas de substances impures. Prenez donc toujours du beurre véritable, beurre de crème pure et de première qualité que nous pouvons fournir au prix de 1 florin 20 le kilo. » A l'analyse, on trouva 60 0/0 de margarine et 40 0/0 de beurre. (Circulaire de Looy frères, marchands de beurre à Wilnis.) (2)

A Hambourg, en 1891, sur 963 échantillons de beurre, 206 étaient mélangés à des graisses étrangères, 143 étaient de la margarine, 155 indécis.

---

(1) Gabba. R. I. F. 15 janvier 1889.
(2) R. I. F. 1896.

A Lille, en 1905, sur 409 échantillons de beurre, on trouva 60 échantillons de margarine.

Non content d'ajouter des graisses animales au beurre, on a cherché à introduire des huiles végétales. Dans la *Revue internationale des falsifications* du 15 janvier 1892, on lit : « Un ingénieur, M. M..., a trouvé le moyen de mélanger des huiles végétales au beurre. M. M... s'était entendu avec un grand éleveur de la Vendée pour expédier sur le marché des quantités énormes de beurre falsifié. Mais une petite imperfection de l'appareil a empêché une émulsion intime et la fraude a été découverte par le laboratoire municipal. Le plus curieux de l'affaire, c'est que M. M..., l'ingénieur et son associé, veulent intenter un procès à M. H..., le constructeur, qui n'a pas assez fidèlement exécuté leur plan. »

Le mélange de margarine au beurre constitue donc, non seulement une tromperie sur la qualité de la marchandise, mais une falsification, puisqu'on ajoute une matière que le beurre ne contient pas normalement ; aussi, certains pays ont prescrit l'addition d'huile de sésame aux produits vendus comme margarine. En France, la teneur en beurre de la margarine ne peut dépasser 10 0/0 (1).

En conclusion, la falsification du beurre fait

---

(1) En Belgique un cas assez curieux s'est présenté. Un marchand de margarine fut condamné à 25 fr. d'amende pour avoir amélioré la margarine en y mélangeant 35 °/₀ de beurre.

perdre à l'agriculture française des sommes considérables. « Si l'on admet qu'un beurre de choix vaut 4 fr. 50 le kilo et la margarine 2 francs au maximum, 100 kilos de beurre margariné valent 412 fr. 50. Comme le beurre fin représente le quart de notre exportation, c'est un revenu de 4 à 5 millions encaissé par la fraude. Comme l'a dit le rapport de MM. Boucherie et Lecomte : « La prospérité de l'agriculture est intimement liée à celle de l'industrie du beurre. Outre les profits hebdomadaires que la vente de ce produit apporte dans chaque exploitation agricole, on comprend que, plus cette fabrication sera abondante et rémunératrice, et plus le cultivateur augmentera son bétail. Le succès de l'industrie laitière, c'est donc le développement de l'élevage, la multiplication des têtes de gros bétail, entraînant avec elle l'abondance du lait, des fromages, de la viande, des cuirs, des suifs, et ce n'est pas tout. Avec plus de lait on élève plus de porcs ; avec plus de bétail, on a plus de fumier, et par conséquent plus de blé ; à une exploitation du sol plus avantageuse correspond alors une augmentation du capital et du loyer de la terre, et c'est ainsi que de l'enchaînement des causes découle cette vérité que l'aisance et la consommation générale du pays sont directement intéressés à l'industrie laitière. La question soulève donc : d'une part les intérêts généraux, ceux du producteur et du consommateur, c'est-à-dire de toute la population, ceux du commerce intérieur et du commerce extérieur de l'agriculture

française ; d'autre part, ceux de quelques industriels, auxquels nous ne refusons pas le loyal service de leur profession, et ceux des fraudeurs. »

Le Café

Le café étant un produit de consommation générale et son prix étant en somme assez élevé, on a eu l'idée, soit de le mélanger avec de la chicorée ou toute autre substance de bas prix, soit même de le fabriquer de toutes pièces.

En 1888, le docteur König, de Munster (1), signale une circulaire concernant la fabrication d'un café, protégée par une patente officielle (sans indiquer le numéro de cette patente). D'après le fabricant, les premiers fonds pour un établissement qui fournirait 150 à 250 kilos par jour, s'élèvent environ à 3.000 francs, y compris tous les frais ; le café revient à 24 fr. 50 les 50 kilos, tandis que la valeur exacte est de 45 à 74 francs. A l'appui de ses dires l'inventeur cite un document provenant du « Kônig-Landgericht », à Cologne. « Le 14 décembre une patente a été délivrée à... pour une machine à former la pâte. Les deux experts assermentés, M. le docteur S... et l'ingénieur civil, directeur des patentes, M. H..., ont caractérisé mon invention (concernant spécialement mon café ar-

(1) R. I. F., 15 décembre 1888.

tificiel et le procédé de fabrication) comme étant saine et méritant d'être encouragée au point de vue industriel ; ils attestent que les machines qui ont été érigées répondent au but, et que le fabricat, vu son goût pur et sa bonne influence sur la santé (l'analyse a montré que ces fèves étaient fabriquées avec de la farine de froment), ne doit être désapprouvé. Une collection de fèves grillées, ressemblant sous tous les rapports au café véritable, a été présentée aujourd'hui au Tribunal, qui confirme en tous points le jugement précédent. »

Cette fabrication du café artificiel semble s'être répandue dans les pays d'Europe. On la signale à Budapest, en Hollande, en Belgique, en Allemagne, en Suisse, en Autriche. Le docteur Murga cite trois fabriques aux environs de Séville en 1892, et dit qu'on va en installer une quatrième... En 1895, cinq de ces fabriques fonctionnaient. En Amérique, des fabriques ont été installées à New-York, Philadelphie, Jersey-City.

Dans une affaire de fraudes de café, jugée à Toulon, l'avocat chargé de défendre le prévenu montra à la barre une facture sur laquelle on pouvait lire, imprimés en gros caractères, les mots suivants : « Fabrique de café artificiel », et en caractères plus petits le nom et l'adresse d'un industriel de Marseille. Ce café artificiel était coté à raison de 2 fr. 25 le kilo : c'était un moulage de farine et de son de blé, de fécule de pomme de terre, de farines de légumineuses, de gomme, de

débris végétaux, le tout soumis à la torréfaction (1).

La fabrication du café artificiel a pu être étudiée de près, à la suite de l'arrestation des sieurs Théry et Derinck, à Lille, en 1891. Rue Deschodt, dans l'ancienne filature Wacreuser, un Belge, nommé Bruggemann était venu installer une fabrique de faux café. Il avait fait venir le matériel nécessaire de l'Allemagne, matériel qui se compose de cylindres, de pétrins, etc., et qui est mu par une pompe hydraulique.

Pour fabriquer le soi-disant café, on se servait de vieille farine, de chicorée, et comme colorant de sulfate de fer. Tout était mis dans le pétrin pour en faire une pâte, et de là porté dans des cylindres où à l'aide de la pression hydraulique cette pâte était condensée et sortait en baguettes. Ces baguettes passaient ensuite dans un moule, d'où elles sortaient en imitation parfaite des grains de café. Suivant qu'on les torréfiait ou non, les grains de café fabriqués avaient une teinte se rapprochant du café naturel, de façon à tromper l'œil de celui qui n'y prêtait pas grande attention. On se servait, en fait de matières premières : de chicorée (15 kilos), de farine (35 kilos) et de sulfate de fer (500 grammes). Le brillant était donné à l'aide d'huile spéciale.

Le personnel employé se composait de six ou-

---

(1) J. P. Ch., 1897, n 6, p 106.

vriers gagnant 3 francs par jour et de 10 jeunes gens, dont 7 jeunes filles. Ce personnel travaillait en moyenne de huit à neuf heures par jour, et la production quotidienne était d'environ 40 kilos (?)

Pour écouler la marchandise, Bruggemann s'aboucha avec le sieur Derinck, représentant en épicerie, demeurant rue de la Haute-Deule, 10. Les commandes affluèrent. Du mois d'août à janvier 1891, la fabrication marcha assez bien. Le produit était porté chez Derinck. On en envoyait dans tous les coins de la France, à Lyon, dans le Midi, partout. Ce faux café était vendu à raison de 2 francs le kilo.

Un jour, on se trouva en présence d'un stock de 480 kilos. C'est alors qu'un nommé Théry, cabaretier, rue Masséna, 45, s'en rendit acquéreur à raison de 1 fr. 50 le kilog, mais, en possession de la marchandise, il refusa de régler. De là, procès.

Les coupables eurent le temps de détruire leur comptabilité. On ne put trouver qu'une lettre d'un négociant de Constantinople, disant que le produit trouverait un écoulement facile dans cette ville (1).

Chose curieuse, lors d'une Exposition à Cologne, en 1895, on avait présenté des machines très habilement construites, destinées à préparer les fèves de café artificielles. Peu s'en fallut qu'une récom-

---

(1) R. I. F., 15 juin 1891

pense ne leur fût décernée. Le gouvernement dut intervenir pour éviter ce scandale, en interdisant la mise en vente et l'exposition de semblables machines (R. I. F., 15 juillet 1895).

D'après le docteur Stützer, de Bonn, il existe à Cologne deux fabriques spéciales qui fournissent au prix de 3600 marks le matériel nécessaire à la fabrication du café artificiel, consistant en presses mécaniques, avec moules gravés, laminoirs pour la pâte, appareils torréfacteurs, polissoirs, etc. Ces machines peuvent fournir par jour 10 à 12 quintaux de café. Chaque quintal de cette marchandise revient, tous frais compris, à 20 marks. (Villiers et Collin, p. 205).

A la fabrication du café artificiel, il faut ajouter une autre pratique qui a pour but de mettre en circulation des cafés plus ou moins avariés, et qu'on a pu appeler le *vernissage* du café. « Avec des noms plus ou moins pompeux ou variés, apparaissent dans le commerce des cafés torréfiés, revêtus de substances très diverses, afin de conserver intégralement et indéfiniment leurs vertus aromatiques, mais aussi dans l'intention, de haute importance commerciale, d'augmenter autant que possible l'intensité de couleur dans les infusions, et d'obtenir avec une faible quantité de café, des boissons très foncées, qui plaisent beaucoup au public, en général. Ce désir d'augmenter la puissance colorante du café, facticement, n'est pas réservé aux industriels espagnols, car on traite dans les autres pays et avec d'autres moyens, le café.

» Le vernissage a aussi d'autres effets moins tolérables, comme l'altération et la dénaturalisation. Les cafés épuisés, par exemple, c'est-à-dire ceux dont on a extrait une grande partie des éléments par un lessivage méthodique, sont soumis à la submersion et au revêtement dans des solutions glucosiques ou des extraits végétaux, afin de conserver le chiffre normal des principes enlevés. Le brillant factice du vernis cache les défectuosités de la marchandise. » (1) (Dr de Salas, Madrid).

Chocolat

Le chocolat étant un mélange en certaines proportions de sucre et de cacao, les falsifications peuvent porter sur le cacao lui-même ou sur le mélange fait.

En général, les chocolats communs du commerce sont numérotés suivant leurs qualités. Ainsi, le numéro 2 est un peu moins fraudé que le numéro 1, et ainsi de suite. Mais il arrive que le fabricant consent, sur la demande de son acheteur, à envelopper un chocolat d'un numéro inférieur dans un papier portant un numéro supérieur, vendu aux détaillants.

Mais on ne se borne pas à cette tromperie sur la qualité.

Lorsqu'on augmente seulement de 5 0/0 de su-

(1) R. I. F., 1906, p. 44.

cre, on fait un bénéfice appréciable, car le cacao a une valeur cinq ou six fois plus grande que celle du sucre.

C'est, en somme, une falsification anodine. On a été plus loin. Dans un procès, à Leipzig (R. I. F., 1896), l'accusé Richter a avoué que, du 23 juillet 1894 au 6 avril 1895, il avait employé environ 3000 kilos d'huile de sésame au lieu de beurre de cacao.

On vend dans le commerce des couleurs pour *rehausser la couleur du cacao*. M. Wzn (R. I. F., 15 novembre 1887) cite une lettre non signée de Ehrenfest and Co Coulour, Varnish and chemical manufacturers and Importers, 56, Stanfort street Blackfriars S. E. London : « Nous vous envoyons par le même courrier un échantillon d'une couleur brune pulvérisée, que nous fournissons dans le but de rehausser la couleur du cacao. C'est une matière entièrement inoffensive, d'un poids léger, d'une couleur riche et excellente pour le but que l'on veut atteindre. » (C'était de l'oxyde de fer mélangé d'alumine.)

Enfin, le cynisme des falsificateurs peut aller plus loin.

Voici, à titre de document, la lettre reçue par M. Ferdinand Jean, et la réponse :

Marseille, le 7 septembre 1905.

M. Ferdinand Jean, à Paris,

Inclus je vous remets tarif de mes *poudres de coques d'amandes,* qui se font en toutes finesses, et

dont, par même courrier, je vous adresse quelques petits échantillons aux tamis 20, 100 et 180.

Ces poudres sont actuellement employées en chocolaterie, biscuiterie, droguerie, herboristerie, ainsi que pour le vieillissement et l'aromatisation des vins et des alcools.

Pourriez-vous, en tenant compte des prix cotés, lesquels dans certains cas de transport moins onéreux, pourraient être abaissés de 1 à 2 francs les 100 kilos, m'indiquer d'autres emplois possibles *importants,* dans l'industrie ?

Si oui, je vous allouerais sur toutes ventes faites sur vos indications, une commission de 0 fr. 50 par 100 kilos et de 1 franc sur les ordres que vous pourriez me passer directement.

Mes deux indicateurs pour la chocolaterie et les vins et alcools, touchent, de ce fait, sans dérangement, chacun environ 1000 francs par an.

A vous lire, je vous salue, Monsieur, bien sincèrement.

Signé : Edmond Clavel.

P.-S. — Je puis disposer encore de 200.000 à 300.000 kilos, pour la campagne 1904-1905.

Voici la réponse :

M. Edmond Clavel,

106, rue de la République, à Marseille,

Votre lettre du 7 septembre et vos échantillons de *poudre de coques d'amandes,* préconisée pour la chocolaterie, biscuiterie, etc., ne peuvent m'in-

téresser que comme membre de la Commission internationale pour la répression des falsifications, et je vous remercie de m'avoir fourni la preuve du grand emploi de cette matière pour la fraude des matières alimentaires.

Signé : Ferdinand Jean (1).

Farines et Pain

Farines

La falsification consistant dans l'addition de *farine de riz* n'a pas pour but, « comme le prétendent beaucoup de minotiers incriminés, de répondre aux exigences des consommateurs, qui réclament du pain de plus en plus blanc. Destinée surtout à rendre leur teinte primitive à des farines de blé vieillies ou mélangées de proportion notable de farine de seigle ou de fèverolle, elle constitue une véritable tromperie. » (2) De plus, les farines de riz coûtent 6 à 7 francs de moins que les farines de froment.

La falsification par les *poussières de marbre* est signalée, surtout en Italie. Des farines provenant de ce pays, ont donné à l'analyse, une proportion de 23 0/0 de matières minérales.

« Le docteur Tassinari, à Ravenne, eut l'idée de

(1) R. I. F., 1905, p. 27.
(2) J. P. C , 1906, p. 385. E. Collin.

soupçonner une falsification de pain à la suite de plusieurs cas de gastrite. Ayant informé les autorités, on fit une descente dans le moulin d'un nommé Baroni, et on y trouva de la farine mélangée en grande proportion de *baryte caustique.* » (1) La densité de la baryte étant égale à 4, on voit combien une petite addition de baryte augmente le poids de la farine. En outre, l'introduction de la baryte dans la farine peut être qualifiée d'opération criminelle, à cause de ses propriétés toxiques.

M. Balland a signalé, dans le Nord, la vente de *plâtre* destiné à la falsification des farines. « Ce produit est offert à raison de 5 francs les cent kilos. Il en résulte qu'un meunier qui se laisserait aller à cette addition frauduleuse, réaliserait un gain illicite de 0 fr. 30 à 0 fr. 40 par sac de froment, soit environ 100 francs par jour, pour une usine produisant journellement 300 sacs (2). La même falsification a été signalée à Bruxelles.

M. Claes, de Louvain, écrit en 1888 : « La falsification qui se pratique maintenant sur la plus grande échelle, consiste dans l'addition de 1 à 3 0/0 d'*alun potassique* ou *ammoniacal.* Cette faible addition suffit pour pouvoir vendre des farines de qualité inférieure, souvent malsaines, à 1 franc de plus au sac, et ainsi nuire gravement au commerce honnête et à la santé publique. »

---

(1) J. P. C. 1892, p. 87.

(2) J. P. C. 1884, p. 69.

Cette falsification semble avoir pris des proportions considérables et a donné lieu à un procès retentissant en Belgique.

La Compagnie anonyme anversoise des Moulins, à Merxem-les-Anvers, fut poursuivie, en 1888, pour avoir ajouté de l'alun aux farines de froment dans la proportion de 112 pour mille. MM. Goffard et Moser, l'un directeur, l'autre secrétaire de la Compagnie, se défendirent dans la presse de toute mauvaise intention, disant qu'ils étaient victimes de la malveillance d'ouvriers congédiés ou de concurrents, et que la farine qu'ils produisaient était *agréable, nourrissante* et *saine*. Toutefois, la police belge saisit dans les moulins une certaine quantité d'alun. L'affaire fut portée devant le Tribunal correctionnel de Bruxelles. Après des débats assez curieux, où l'on vit un ouvrier déclarer que l'on jetait au hasard une pelletée d'alun sur la farine, un professeur de l'université de Louvain affirmer que l'alun jusqu'à 5 0/0 n'était pas nuisible, un expert déclarer que l'addition d'alun était un truc de boulanger, et la défense affirmer qu'il n'y avait pas falsification, la Cour rendit un jugement qui condamnait la Compagnie anversoise.

Sur appel, la Cour de Bruxelles annula le jugement parce qu'il n'y avait pas falsification. « Attendu qu'il n'y a pas eu falsification parce que le mélange n'était pas impropre à l'usage auquel il était destiné et que sa valeur n'était pas inférieure au prix auquel il avait été vendu. »

Cet arrêt donna naissance à une protestation de la Chambre syndicale de la meunerie, au ministère de la justice.

Il nous semble, en effet, qu'au point de vue économique, il serait permis d'incorporer une substance quelconque, nuisible ou non, dans une denrée. Il n'y aurait aucune limite : le mélange de beurre et de margarine serait licite ; le mouillage des vins le serait aussi, puisque l'on n'aurait plus à considérer la valeur intrinsèque de l'aliment offert au consommateur. Nous parlerons à nouveau de l'alun à propos du pain.

Une falsification qui a fait grand bruit, est celle qui consiste dans l'introduction du talc ou silicate de magnésie dans les farines. Cette falsification, signalée dans des farines venant d'Amérique, « n'a rien de stupéfiant. Si c'est la première fois (1907) qu'elle est signalée en France, l'emploi du talc est bien connu en Allemagne et en Italie. Ainsi, une des falsifications les plus communes du riz dans ces pays, consiste à le polir avec du talc, afin de lui donner, quand il est devenu défectueux, l'apparence lisse et brillante, qui caractérise le riz de première qualité. Cette pratique est devenue si fréquente que les usines de décorticage possèdent, à peu près toutes, les machines spéciales pour ce polissage. Le riz soumis à cette opération peut parfois renfermer 1,5 0/0 de talc. » (1)

---

(1) J. P. C., 1907, p. 467. Collin.

Il n'est pas surprenant que les falsifications de farine par le talc aient eu lieu, surtout dans les régions du sud-ouest de la France, car l'une des principales carrières de talc est située dans l'Ariège, à Luzenac, sur les flancs de la côte Saint-Barthélemy, à 1.800 mètres d'altitude. Cette carrière fournit chaque jour 300 quintaux de talc.

Le talc, sans être toxique par lui-même, est nuisible à la santé. « En agissant mécaniquement à la façon du sous-nitrate de bismuth, sur la muqueuse intestinale, il s'oppose au fonctionnement normal et au rôle physiologique des papilles qui tapissent cette muqueuse. L'absorption quotidienne de pain préparé avec des farines contenant 5 à 6 0/0 de talc, doit vraisemblablement occasionner une constipation opiniâtre qui peut être la source d'affections plus graves.

Pain

L'introduction dans le pain de certaines matières destinées à fournir de l'acide carbonique, et par suite à gonfler la pâte, peut à la rigueur être considérée comme licite dans certains cas. Il n'en est pas de même de l'introduction des sels métalliques, tels que l'alun et le sulfate de cuivre.

Le *sulfate de cuivre* produit dans la pâte une *poussée* très énergique et donne un pain bien levé, poreux, d'un grain fin et dont les yeux sont très égaux. Mais le sulfate de cuivre retient dans le

pain environ 7 kilos 500 d'eau en plus par 100 kilos de farine. Le pain ne correspond plus alors à sa composition normale. De plus, le sulfate de cuivre n'est pas éliminé complètement par les urines. Dans l'urine d'une personne qui a consommé en trois jours un pain de trois livres contenant 6 centigr. de sulfate de cuivre, urine recueillie pendant cinq jours après le premier repas, on a trouvé 35 milligr. de ce sel environ.

L'alun (sulfate double d'aluminium et de potassium) joue dans la panification un double rôle : il blanchit la pâte et il *pousse gros*. L'alun doit cette propriété, non à l'alumine qu'il contient ou à la combinaison de cette base avec le gluten, mais bien à l'acide sulfurique qui est mis en liberté par la formation de cet albuminate d'alumine. D'après Nothnagel et Rossbach, l'emploi prolongé de l'alun, à la dose de un demi ou un décigr., pourrait provoquer des troubles gastriques d'une certaine gravité. Pendant la panification et surtout pendant la cuisson du pain, l'alun se scinde en ses deux éléments, le sulfate de potassium, qui persiste comme tel dans la masse, et le sulfate d'aluminium, qui est décomposé. L'alumine se combine avec le gluten, tandis que l'acide sulfurique est en partie fixé par cette alumine et en partie neutralisé par les phosphates qui préexistent dans le grain... Quoi qu'il en soit, l'alun introduit dans la farine ne se retrouve plus comme tel dans le pain. Ses éléments sont engagés dans d'autres combinaisons de telle sorte que lorsqu'on traite un pain aluné

par l'eau, on ne trouve en solution que des traces d'alumine.

Sous l'action des sucs stomacaux, une certaine quantité d'alumine est mise en liberté et éliminée. Pour 1 gramme d'alun absorbé, il passera une quantité d'alumine de 20 centigr. environ, double de la dose considérée comme nuisible par Nothnagel et Rossbach.

L'addition de *sulfate de cuivre et d'alun* constitue donc toujours une pratique frauduleuse. Elle permet d'abord d'employer certaines farines qui sont hors d'état de subir la panification ordinaire. Elle donne au boulanger le moyen de frauder, non seulement sur la nature, mais encore sur le poids de la marchandise, puisque 100 kilos de farine retiennent à la panification frauduleuse environ 7 kilos d'eau de plus que la normale.

Le meunier et le négociant en farine exercent donc une concurrence déloyale, en vendant comme marchandise supérieure des farines de qualité moindre ou même des farines avariées. Enfin, chose plus grave, puisqu'elle touche à la santé publique, l'innocuité de cette pratique n'a pas été démontrée jusqu'ici (1).

Une autre pratique que l'on doit considérer comme une falsification consiste dans la fabrication de pain au maïs. Nous citerons à ce sujet l'opinion de M. E. Collin (2). « On a constaté, à

(1) J. P. C , 1889, n° 19, p. 421, Bruylants.

(2) J P. C., 1906, t 24, p. 481.

plusieurs reprises l'entrée en France, par la Belgique, d'une grande quantité d'un produit féculent déclaré sous le nom de *farine de maïs destinée à la panification.* De renseignements, il résulte que cette farine est préparée aux Etats-Unis par un procédé spécial et avec une variété blanche de farine de maïs, qui y est très commune. Elle correspondrait aux produits désignés en Amérique par M. Winton, sous le nom de *Maïze-Flour, Hominy-Feed,* qui sont presque entièrement composés d'amidon et employés pour adultérer la farine de froment. Cette farine, qui n'arrive en France que depuis peu de temps, est connue depuis sept ou huit ans déjà en Belgique... Si son usage n'offre pas grand inconvénient pour nos voisins du Nord, qui sont essentiellement industriels et petits mangeurs de pain, il n'en serait pas de même pour la partie agricole de la France et la majorité des Français, qui sont grands mangeurs et très friands de bon pain.

» Cette falsification, qui commence à s'implanter chez nous, peut s'y propager très rapidement, en raison des avantages sensibles qu'elle peut procurer à ceux qui s'en rendent coupables.

» Les principales considérations que les importateurs de farine de maïs américains peuvent faire valoir auprès de nos boulangers, pour favoriser la vente de ce produit, c'est qu'elle répond parfaitement, par sa couleur, aux exigences de la population française, qui veut avoir du pain de plus en plus blanc ; c'est qu'elle est bien moins chère et

donne un rendement notablement supérieur à celui qui est fourni par la farine de froment... Tandis que les farines françaises de première marque coûtent 32 francs les cent kilos, la farine américaine, droit d'entrée compris, ne revient qu'à 22 francs les cent kilos. Tandis que la farine de froment pur donne un rendement en pain de 130 0/0, l'emploi de cette farine additionnée de 20 0/0 de farine de maïs, produit un rendement de 150 0/0.

» A ceux qui invoqueront les vertus alimentaires de la farine de maïs, j'opposerai l'opinion adoptée par tous les hygiénistes, qui classent le maïs au dernier rang des céréales, et l'article consacré à la *Pellagre* par Tardieu, dans son dictionnaire d'hygiène et de salubrité. Il est aujourd'hui admis par toutes les autorités médicales que cette terrible affection, qui compte 50.000 malades en Roumanie et plus de 100.000 en Italie, ne sévit que dans les pays où la classe pauvre est obligée de recourir au maïs pour son alimentation.

» D'ailleurs, aux Etats-Unis (1), on est tellement fixé sur l'infériorité de ses qualités, que les auteurs

---

(1) Le Bulletin des Halles signale en 1898 la pratique de certaines maisons américaines qui consiste à mélanger la farine de maïs à la farine de froment 8 750,000 hectos de blé sont remplacés annuellement par autant d'hectos. de maïs. La couleur naturelle de la farine de froment disparaissant, on a mélangé à cette dernière de l'amidon de maïs. L'addition donne à la farine une très belle apparence qui permet de la vendre 1 fr. 25 de plus environ par sac de 127 k. La spécialité appartient aux maisons de Chicago.

qui s'y occupent de la falsification des produits alimentaires, la considèrent comme un agent de falsification.

» En Italie même, où la population pauvre est réduite à se nourrir de maïs, l'introduction de cette substance dans le pain de froment est considérée comme une fraude. »

La Margarine

Le nom de margarine doit être réservé à toutes les graisses comestibles qui se rapprochent par leur couleur, leur consistance, leur odeur ou leur saveur, du beurre, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement (C. I. G.).

Dans l'esprit de l'*inventeur* de la margarine, elle devait être « le beurre des pauvres ». Voici en quels termes M. Mège-Mouriès indiquait les manipulations à exécuter : « On enlève des abattoirs la graisse du bœuf dès que l'animal est abattu et au plus tard le lendemain, on la trie et on en déchire les membranes par l'action de deux cylindres armés de dents coniques. La graisse ainsi préparée est introduite dans une cuve chauffée à la vapeur, avec un peu de carbonate de potasse et deux estomacs de porc ou de veau par 100 kilos. La température du bain est portée à 45 degrés et on la maintient en agitant pendant deux heures vers ce point. L'estomac de veau ou porc aidant, la

majeure partie de la graisse s'est extravasée des membranes et flotte en une couche trouble à la surface. On la siphonne dans un bac chauffé au bain-marie, où elle est additionnée de 20 0/0 de sel pour hâter la clarification. A ce moment, elle est soutirée dans des vases où elle se solidifie peu à peu et ce produit constitue ce qu'on appelle le premier jus, qui fond à 35 ou 36 degrés et dont les acides gras fondent vers 44 degrés.

» Cette graisse est soumise le plus tôt possible à une expression entre des plaques de fer étamé portées à 25 ou 28 degrés, et on actionne la presse hydraulique de façon à obtenir un gâteau solide, résidu formé surtout de stéarine qui représente environ la moitié du poids de la graisse. Le produit qui s'écoule est un mélange d'un reste de stéarine, de margarine et d'oléine : il constitue *la margarine ou oléo-margarine.*

» Le beurre de margarine s'obtient en barattant cette graisse avec la moitié de son poids de lait, de l'eau dans laquelle on a mis à macérer des mamelles de vaches et enfin une matière colorante, le rocou.

» Ainsi fabriquée, la margarine est à l'abri de tout reproche. »

Mais, comme le fait remarquer M. Riche (1), « aujourd'hui tout est bien changé. Il se sépare si peu de graisse à 45 degrés, qu'on a chauffé à 65

---

(1) J. P. Ch., p. 125 et 193.

degrés. Le produit est plus abondant, mais il est déjà odorant et assurément moins fin. Au lieu d'exprimer de façon à n'avoir que cinquante pour cent de margarine, on fait marcher la presse jusqu'à ce qu'il en soit écoulé 60 à 62 0/0 ; mais alors le produit a l'inconvénient de se solidifier ; on ajoute à la graisse une huile qui, par son état liquide, corrige la solidification trop facile de la margarine et la ramène à n'avoir plus que le point de fusion du beurre et même un point de fusion inférieur. On emploie l'huile d'arachides, qui a pour le fraudeur les précieuses qualités du bon marché, de la blancheur et l'absence d'odeur et de goût. On en introduit 10, 20, 30 0/0 en plus. Une seule maison, m'a dit une personne très au courant, en emploierait 5000 à 6000 kilos par mois.

» Tel est le produit industriel, variable dans ses éléments, où de la graisse de porc, de l'huile végétale, sont mélangées à la graisse de bœuf. » Aux Etats-Unis, on transforme en margarine jusqu'à 500.000 livres de graisse par semaine. On en consomme peu aux Etats-Unis. La majeure partie est expédiée en Europe et y arrive en Angleterre, à Hambourg, Brême et Rotterdam.

Au point de vue alimentaire, on n'a guère adressé de reproches à la margarine ; on peut la placer à peu près sur le même pied que le beurre au point de vue de la digestibilité. C'est donc un produit innocent, mais à une condition : c'est qu'il soit préparé avec des matières pures (graisses, hui-

les, lait), et que sa manipulation soit faite avec propreté.

« On peut déduire de la création partout florissante et relativement rapide, de nombreuses fabriques de margarine dans les divers états de l'Europe, la conclusion qu'au jugement des autorités les plus compétentes en matière d'hygiène, la margarine ne saurait être considérée en aucune façon comme nuisible à la santé, dès qu'elle est préparée avec des matières pures et de bonne qualité. » (Dr Jolles, Vienne.)

Le principal danger est la présence possible de germes nusibles dans les graisses des animaux, car il peut arriver que l'on emploie de la graisse d'animaux malades ou abattus *in extremis,* quelquefois des graisses provenant de chez les équarisseurs. Il se peut aussi que les températures de la fabrication ne soient pas toujours suffisantes pour tuer tous les parasites.

Les fabriques doivent être tenues avec la plus grande propreté. Un exemple, donné par la *Revue internationale des Falsifications* : « La fabrique Otto Mönsbeel, à Southall (Londres) est d'une propreté minutieuse. Toutes les matières de la fabrication circulent mécaniquement, sans être en contact avec les mains des ouvriers. Les matières premières sont : l'oléo-margarine, l'huile de noix et le lait. La première est de la graisse de bœuf dont on a enlevé la stéarine ; elle provient des abattoirs de Chicago. L'huile vient des tropiques et il entre à l'usine 22.000 litres de lait par jour Pro-

duction journalière : 50.000 kilos de margarine. »

Etant donnés les produits qui entrent dans la composition de la margarine, « il faudrait imposer à cette fabrication un contrôle, une surveillance par l'Etat, qui tiendrait à faire rapporter en tous temps la justification suffisamment probante de l'origine des matières brutes y employées, et à exclure complètement de cette façon l'emploi de celles de ces matières qui paraîtraient compromettantes sous le rapport sanitaire. » (Dr Jolles.)

Ce vœu a été réalisé par la loi du 23 juillet 1907, article 6 : « Les fabriques de margarine et d'oléo-margarine sont soumises à la surveillance d'inspecteurs nommés par le Gouvernement. Ces employés ont pour mission de veiller sur la fabrication, sur les entrées de matières premières, sur la qualité de celles-ci et sur les sorties de margarine et d'oléo-margarine... Ils ont le droit de s'opposer à l'emploi de matières corrompues ou nuisibles à la santé et de rejeter de la fabrication les suifs avariés. »

Poivre

Comme le café, le poivre a été l'objet de falsifications nombreuses, pratiquées dans tous les pays et depuis très longtemps.

Dans le *Journal de Pharmacie et de Chimie,* nous trouvons, en 1816, la note suivante : « Dans quelques villes de France, les épiciers vendent du poi-

vre artificiel en grains. Un particulier en a établi une fabrique à Marseille. Ce poivre est formé avec une pâte de farine de seigle mêlée avec du piment de Provence et roulée sur une semence de millet et de moutarde. La pâte est jaune et la surface des grains est brune et rugueuse, comme le poivre noir. La saveur est piquante, mais n'est pas aromatique comme celle du vrai poivre. » (Sans nom d'auteur.)

Dans le même numéro, M. Desvaux, rédacteur au *Journal de Botanique,* signale une *fabrique* de poivre artificiel : « Un individu dont il (un colporteur) me dit le nom, a établi à Lyon une *manufacture de poivre artificiel.* Une cinquantaine d'enfants, payés à huit sous par jour, sont occupés à entourer des grains de navette, les uns d'une pâte grisâtre composée de farine et de débris de poivre broyé, ou de poudre de moutarde ou de piment (capsicum) ; les autres, lorsque les grains sont arrondis et secs, les entourent d'une pâte plus brune composée de pain noir et des mêmes poudres épicées. Les derniers de ces enfants roulent ces grains encore mous et ainsi couverts sur une planche à enfoncements réguliers, qui leur font simuler l'aspect extérieur du vrai poivre. Enfin, ce poivre prétendu, séché à l'air ou dans des étuves, suivant la saison, est mêlé avec du vrai poivre et livré au commerce. Il revient à six sous la livre au fabricant. »

Les falsifications les plus importantes se font encore sur le poivre en grains (exemple de la pou-

dre Erviop, mais surtout sur le poivre moulu, qu'il est toujours facile de fabriquer par un mélange de poivre et de farines inertes (grabeaux de poivre, coquilles de noix de coco, noyaux d'olive, poudre de piment, balles de riz). L'avantage est appréciable, le poivre vendu au détail ayant une valeur de six francs le kilo environ.

La Saccharine

L'article 49 de la loi des finances du 30 mars 1902 est ainsi conçu :

« Article 49. — Est interdit, pour tous usages autres que la thérapeutique, la pharmacie et la préparation des produits non alimentaires, l'emploi de la saccharine ou de toute autre substance édulcorante artificielle possédant un pouvoir sucrant supérieur à celui du sucre de canne ou de betteraves, sans en avoir les qualités nutritives. »

L'emploi de la saccharine est donc interdit. La question de la saccharine a été fort discutée et, pour interdire son emploi, on s'est basé sur deux points principaux :

1° La saccharine n'est pas un aliment ;

2° La saccharine est nuisible.

I. Sur le premier point, le rapport au préfet de police, signé par Dujardin-Beaumetz, dit que « la saccharine n'est pas un aliment, puisque éliminée en nature elle ne subit dans l'économie aucune mo-

dification ». D'après cela, une denrée ne doit être considérée comme aliment que si elle constitue une matière de réserve ; il en est ainsi du sucre de canne. Il n'est pas douteux que le sucre et la saccharine ne peuvent être comparés au point de vue alimentaire. « La saccharine ne donne que l'illusion du sucre, car elle est éliminée en nature et en totalité par les urines et les matières fécales, sans subir aucune modification dans l'organisme. » (Rapport.) Mais si la loi devait intervenir pour interdire à l'homme la consommation de toute matière qui n'est pas un aliment, on ne compterait plus les lois nécessaires.

II. A) *La saccharine est nuisible.* — La saccharine, découverte en 1879 par Reinsen et Fahlberg, est extraite d'un hydrocarbure contenu dans le goudron de la houille : le toluol ; c'est une sulfimide benzoïque. Il existe en Allemagne des fabriques importantes de ce produit.

Au sujet de la nocuité de la saccharine, les avis sont partagés. Il semble qu'il devrait y avoir unanimité des médecins pour l'interdire au nom de l'hygiène.

Le rapport de Dujardin-Beaumetz conclut : « Comme la saccharine ne servirait qu'à augmenter des falsifications déjà si nombreuses des denrées alimentaires, la Commission est d'avis que l'on doit repousser la saccharine de l'alimentation générale comme pouvant avoir des dangers pour la santé publique. » Cette conclusion semble con-

fondre deux choses : la falsification et la santé publique.

L'Académie des Sciences de Madrid : « La saccharine n'est pas absorbée par l'organisme, elle est éliminée par l'urine. Son usage continuel cause des perturbations digestives, et elle ne possède pas de propriétés alimentaires. »

L'Académie de Médecine de Rio-de-Janeiro « prohibe l'importation de cette substance comme étant nuisible à la santé ».

Le docteur Brouardel : « L'emploi de la saccharine est encore trop récent pour que les conséquences d'une alimentation dans laquelle entrerait journellement de la saccharine, puissent être toutes bien déterminées ; dès maintenant, il est établi que son usage a sur la digestion une influence nuisible, et nous sommes en droit de conclure que la saccharine et ses diverses préparations doivent être proscrites de l'alimentation. »

B. *Opinion moyenne.* — Pour Wauters : « On n'est pas encore fixé sur les propriétés physiologiques de la saccharine. Certains auteurs prétendent que ce produit est sans action aucune sur l'organisme. D'autres citent des cas où il a provoqué des accidents plus ou moins graves. Il semble agir cependant sur les personnes dont l'appareil rénal fonctionne mal. Dans tous les cas, la saccharine n'a aucune propriété nutritive et il n'est pas admissible qu'elle remplace le sucre, qui

est un aliment, dans un produit alimentaire tel que la bière par exemple. »

C. *La saccharine n'est pas nuisible.* — Le *Conseil supérieur de santé de l'Empire austro-hongrois* a déclaré que « l'emploi de la saccharine dans la fabrication des produits alimentaires n'est pas nuisible ; que la saccharine n'est pas toxique et même que c'est une substance précieuse à la condition d'être bien préparée. »

Pour le docteur Huygens, de l'université d'Utrecht :

1° La consommation de petites doses de saccharine pure, pendant un temps prolongé, n'entraîne pas de suites fâcheuses chez l'homme sain ; 2° l'effet de toxicité doit être nié (d'après des expériences personnelles) ; 3° les expériences de digestion prouvent que les quantités de saccharine pure suffisantes pour donner aux aliments un goût sucré d'un degré usuel, ne sont pas en état de nuire à l'action diastasique. C'est donc avec confiance que l'on peut conclure à l'innocuité de la saccharine là où il s'agit de la substituer au sucre.

Conclusion d'une étude du docteur Th. Stevenson, professeur de médecine légale et de chimie à l'hôpital Guy, et du Dr Wooldridge, médecin assistant et professeur de physiologie : « La saccharine est entièrement inoffensive, même en quantités excédant largement celle que l'on prendrait dans un régime ordinaire. Prise en quantité convenable, elle ne trouble, ni n'empêche la digestion ;

notre expérience personnelle nous a prouvé qu'elle peut être ingérée pendant un long laps de temps sans déranger les fonctions vitales. Il n'y a donc aucune raison pour croire que son usage continuel puisse nuire de l'une ou de l'autre façon. »

La Cour de Riom (Ch. cor., 8 février 1899) : « Considérant que des pièces produites émanant des plus hautes notoriétés scientifiques de France, il résulte que la saccharine n'est pas nuisible à la santé et que si elle n'a pas de propriétés alimentaires, elle constitue pour l'homme aussi bien que pour les animaux, une substance inoffensive..., etc. »

Devant de semblables divergences d'opinion, on serait disposé à penser que l'interdiction de l'emploi de la saccharine est basé non sur l'hygiène, mais sur des considérations économiques. On porterait une grave atteinte à la culture de la betterave à sucre, et peut-être on ruinerait cette culture, le jour où la saccharine serait librement fabriquée, ou librement introduite en France. Dans tous les cas, la saccharine peut être employée comme médicament.

Saindoux

La dénomination de saindoux est réservée à la graisse provenant exclusivement du porc, mais depuis longtemps, on trouve dans le commerce des produits qui n'ont gardé du saindoux que l'apparence.

Il semble que la falsification s'opère surtout en Amérique. Déjà, en 1855, Astaix signale la présence d'une matière gélatinoïde (le Carragaheen) dans un lot de graisse expédié de New-York à une maison de Bordeaux.

En 1888, le Comité de santé de Liverpool porta plainte contre un grand nombre de marchands importateurs de saindoux américain, dans lesquels on avait constaté la présence d'huile de coton, de stéarine, de graisse de bœuf et de mouton. On estimait, en 1887, que sur un million de tierces de saindoux exportées d'Amérique, 600.000 étaient falsifiées.

Selon un chimiste anglais, M. Hehner, la production de saindoux s'élève en Amérique à deux millions 700.000 quintaux dont 35 0/0 sont falsifiés. La maison Armour et Cie produit annuellement 270.000 quintaux de saindoux raffiné et elle se sert de 120.000 quintaux d'huile de coton et 30.000 quintaux de stéarine. Ce produit artificiel est vendu sous le nom de « Pure refined Lard », « Refined Lard » (R. I. F.).

En 1891, à Berlin, à la suite d'une analyse ordonnée par la police, il a été constaté que sur 61 lots de lard américain, 33 avaient été falsifiés à l'aide d'huile de coton. (J. P. Ch., 1891, numéro 24).

A ce sujet, M. Laverrière écrivait dans l'*Indépendance Belge* : « Ce qu'il y a de plus écœurant, c'est que la falsification du saindoux est pratiquée par un petit nombre de millionnaires, qui en retirent des bénéfices énormes, avec quoi ils s'en vont

faire figure dans le monde, où ils passent facilement pour ce que le cantisme anglais appelle « most respectable people ». On peut affirmer que dans 100 kilos de saindoux falsifié, il entre environ 25 kilos d'huile et 15 kilos de stéarine, ce qui réduit à 60 kilos la proportion de saindoux véritable présent dans le mélange.

» Dans le saindoux dit *raffiné,* la proportion de matières frauduleuses est beaucoup plus forte. Il est même arrivé que certains échantillons ne contenaient pas un atome de graisse de porc. Il a été prouvé également que plusieurs raffineurs ont employé des graisses provenant de porcs morts de maladie.

» Les huiles dont on se sert pour ces fraudes énormes, sont fournies par deux grandes compagnies : « La Cotton-Seed-Oil Co », du sud, et la « Standart oil Co » du Nord. Il a été établi que la Standart oil Co, par raison d'économie, envoie dans le Sud ses huiles de houille, dans des récipients que l'on vide là-bas et que, sans nettoyage aucun, on réexpédie dans le Nord, après les avoir remplis avec l'huile de coton. » (1)

Mieux encore, certains fabricants de saindoux américains, loin de nier la falsification qu'ils opèrent, revendiquent hautement pour eux le droit d'introduire dans le produit qu'ils vendent telle matière qu'il leur plaît. A cet égard, l'article sui-

---

(1) R. I. F., 15 mai 1888.

vant, du *Journal des Débats*, paru dans la R. I. F. du 15 mai 1891, est très suggestif : « Prenons douze échantillons de saindoux fabriqués par l'immense maison Fairbank and Co. Tous les douze contiennent de l'huile de coton ; huit portent la marque suivante : « Prime refined family lard », et les autres à l'avenant.

» M. Fairbank, interrogé par un Comité parlementaire sur sa fabrication, a répondu : Si nous pouvons produire un article qui réponde aux exigences de notre industrie, qui soit pur, sain et précieux (valuable), en y faisant entrer 50 à 60 0/0 d'huile de coton et 20 0/0 de saindoux, pour lui donner de la consistance, c'est tout ce que le consommateur demande. Nous savons mieux que lui ce qu'il lui faut.

A la question : Pensez-vous que s'il n'y avait que 20 0/0 de saindoux, il serait honnête de marquer le produit « *saindoux raffiné* » « refined lard », M. Fairbank répond : Certainement. S'il nous plaît d'envoyer notre marque, qui est notre capital en affaires, qui est notre moyen de gagner de l'argent, qui est notre réputation, et si nous vendons cette marque bien connue dans tout le pays, en plus grande quantité qu'aucune fabrique de saindoux raffiné du monde, c'est ce que nous avons fait depuis vingt-cinq ans. S'il nous plaît de ne mettre que 20 0/0 de saindoux dans notre produit marqué saindoux raffiné, nous pensons que c'est parfaitement honnête. »

Il nous semble que cette honnêteté comprend une

certaine dose d'élasticité. Quelle marque devrait-on mettre sur du saindoux pur, si le produit désigné comme raffiné en renferme 20 0/0 ?

« Un jour, cependant, M. Fairbank changea la marque et substitua au mot saindoux le nom de saindoux raffiné composé (compound). »

Le Thé

Le thé, comme nous l'avons vu, est fréquemment falsifié. Comme pour le café ou pour le poivre, il s'est établi parfois de véritables usines de falsification. En voici un exemple :

« Nicolas Sherwin White et James D. Cahill, à Londres, étaient propriétaires d'un établissement où ils avaient fait une installation pour soumettre les feuilles de thé à un procédé qu'ils nommaient « regriller le thé ». Le prévenu Cahill se chargeait de l'achat de feuilles de thé infusées dans les restaurants ; ils se fournissaient ainsi chez le British Tea et Co ; Pearce et Plenty ; The express Dairy Cy ; the Mecca Café Cy, etc.

» Dans la fabrique, un éventail puissant soufflait les feuilles extraites contre un tuyau chauffé presque au rouge, et au moment où les feuilles atteignaient le bout du tuyau, elles étaient crépées et ressemblaient à du thé véritable. La quantité de thé ainsi fabriqué et vendue pendant les mois de mai et juin 1894, s'élevait à 6.092 livres.

» La douane évalua le montant de l'impôt détourné à 100 livres.

» Le Tribunal condamna White et Cahill à L. 35.000 d'amende (soit 875.000 francs). Le Tribunal accorda un délai à Cahill et White paya. Le jugement fut basé sur une loi rarement appliquée, condamnant à L. 5 d'amende un prévenu pour fabrication ou mise en vente d'une livre de thé. » (1)

Le Vin

La production des vins, qui était en France de 84 millions d'hectolitres environ en 1875, s'est abaissée rapidement jusqu'à 30 millions d'hectolitres environ de 1879 à 1882, sous l'influence des maladies de la vigne et en particulier du phylloxéra. Mais avec la reconstitution des vignobles, le rendement général s'est accru et, en 1908, la production était de 60.545.265 hectolitres, en déficit sur l'année 1907, où la récolte fut de plus de 66 millions.

« Toutefois, la superficie des vignes cultivées, qui était de 2.370.000 hectares en 1875, n'est plus aujourd'hui que de 1.636.547 hectares. Il a donc subi une réduction de 615.634 hectares ou de 25 0/0 environ. Bref, le vignoble actuel n'est plus que les 3/4 du vignoble préphylloxérique. Ceci résulte de l'examen des statistiques publiées par le Ministère des Finances. Si l'on avait des doutes sur leur exactitude ou leur signification, ils disparaîtraient

---

(1) R. I. F., 15 novembre 1894.

vite, au cours d'un « tour de France » viticole. On verrait que si quelques régions cultivent la vigne, partout où elles la cultivaient jadis, d'autres, au contraire, l'ont abandonnée en totalité ou en partie. On entend dire, et on lit journellement, qu'il y a trop de vignes, qu'on en a planté partout, même où il n'y en a jamais eu ; la vérité, on vient de le voir, est tout autre. » (1)

Donc, si d'un côté l'étendue du vignoble a diminué de moitié, sans qu'il y ait une diminution correspondante du rendement en vin, il faut attribuer à d'autres causes la crise viticole qui sévit actuellement sur le Midi et certaines autres régions. La plus importante est, à notre avis, la surproduction. On l'a niée, mais la statistique précédente est une preuve qu'elle existe.

D'autres motifs existent encore qui expliquent la mévente des vins.

Le commerce aujourd'hui néglige de plus en plus la *qualité* des vins. Les cours s'établissent en payant le *degré* un certain prix, de sorte que le producteur ne cherche pas en somme à vendre du vin, mais *le plus grand nombre possible de degrés*. Par suite, il est obligé d'avoir à l'hectare le plus grand rendement possible, et il ne peut l'obtenir que par une culture intensive. Les propriétaires intelligents en sont arrivés même à arracher les vignes qui ne produisent pas à l'hectare une quan-

---

(1) Progrès agricole et viticole. M. Ravaz, 23 mai 1909.

tité de vin déterminée (100 hectolitres dans certains endroits), et ils utilisent les cépages à grands rendements, en particulier l'aramon. Dans ces conditions, les frais de production étant les mêmes, le vin donnera un bénéfice. Et on arrive, à la limite, à ce paradoxe, que les bénéfices sont d'autant plus grands que la qualité est plus médiocre. On a vu des vignes de plaine, plantées d'aramon, donner jusqu'à 200 hectolitres et davantage à l'hectare ; et comme le commerce néglige les qualités organoleptiques des vins, ces rendements énormes sont rémunérateurs.

Une autre cause de surproduction est la suivante : Dans certains pays du Centre, la nature des cépages cultivés, les conditions de la fructification au printemps et de la floraison, sont très irrégulières à cause du climat. La maturation n'est pas toujours normale, et il se produirait des déficits. Mais la loi permet le sucrage — sous la surveillance de la Régie il est vrai — des vins de première cuvée, à raison de 10 kilos par trois hectolitres de vendange. C'est l'opération désignée sous le nom de *chaptalisation*. « Avec 6 kg. 800 de sucre en première cuvée, on augmentera le titre de quatre degrés et on obtiendra des vins normaux, dans lesquels le sucre aura suppléé légalement à l'absence d'alcool, dû au cépage et à la maturité. La chaptalisation est, en conséquence, le principal facteur de l'augmentation de la production sous les climats frais. Sans elle, la culture intensive et la surproduction n'y sont pas possibles ;

sans elle, on produira les mêmes bons vins qu'autrefois, mais en quantité moitié moindre. Et puis, est-ce légitime de vendre sous le nom de vin le produit de l'association de la vigne et de la betterave ? » (1)

L'exportation, en outre, a diminué. Elle était de 3.981.000 hectolitres en 1873 ; elle ne s'élève qu'à 2.789.000 hectolitres en 1907. « Ce n'est pas une perte insignifiante. Les vins d'exportation sont des vins spéciaux, corsés et riches en alcool, et qui, par conséquent, représentent au moins trois fois leur volume en vins courants. Une réduction de un million dans l'exportation, c'est l'équivalent d'une entrée en France, ou d'une surproduction de trois millions de vins courants. » (Ravaz, *loc. cit.*)

Qu'on ajoute à cela les vins algériens, qui arrivent dans les proportions de six millions d'hectolitres, et qui, par leur teneur en alcool, représentent huit à neuf millions de vins courants.

« Pour toutes ces raisons, je veux dire par suite du rendement par hectare, qui est en grande partie la conséquence de la *chaptalisation* ; par suite de la diminution de l'*exportation*, qui fait refluer sur le marché intérieur trois fois plus qu'on ne croit ; par suite de la substitution d'alcool d'industrie à l'alcool de vin, qui fait diriger vers la consommation beaucoup de vins à chaudière ;

---

(1) Ravaz, *loc. cit.*, p. 634.

par suite de l'extension du vignoble algérien, et qui peut être illimitée, ainsi qu'il résulte d'un rapport officiel de M. Chauliac au gouverneur de l'Algérie ; par suite enfin de la persistance des conditions climatériques favorables à la fructification, il se peut bien que, malgré la réduction d'un quart du vignoble, la consommation directe puisse disposer d'autant de vin qu'avant 1875.» (1)

Il faut encore considérer que le nombre des *débits* a considérablement augmenté. Or, les frais généraux étant les mêmes, et la vente diminuant en raison du nombre, il intervient, pour assurer un bénéfice, différentes fraudes et, en particulier, le mouillage.

En outre, la consommation du vin pourrait être augmentée, surtout dans les milieux ouvriers. On constate, en effet, que l'ouvrier qui, sa journée finie, va au café et boit de l'alcool, consomme moins de vin, parce que les alcools de qualité inférieure « lui font trouver le vin mauvais ». Tandis que dans certaines régions — le Centre en particulier — on boit du vin à l'auberge, on y boit peu de vin dans le Midi.

Comme on le voit, les causes de la crise viticole sont nombreuses. Mais, entre toutes, la surproduction, la chaptalisation et le mouillage, sont fondamentales.

---

(1) Ravaz *loc. cit.*, p. 634.

III. L'ÉTAT DOIT-IL INTERVENIR ?

Pour les uns, l'Etat doit appliquer la formule de l'Ecole libérale : « Laissez faire, laissez passer. » Le consommateur est le seul juge des produits qu'on lui fournit, et il aura vite fait le départ entre les produits falsifiés et les produits sains. Le commerçant fraudeur perdra rapidement sa clientèle, tandis que le commerçant honnête verra ses affaires prospérer. L'équilibre s'établira de lui-même. L'intervention de l'Etat ne peut avoir qu'un résultat certain : gêner les transactions commerciales par des lois.

L'Etat ne pourra, du reste, agir que par une intervention répressive. « Mais cette répression ne produira-t-elle pas l'effet contraire de celui qu'on attend ? Le consommateur, rassuré par les poursuites exercées, ne se tiendra plus sur ses gardes et sera plus que jamais la proie des falsificateurs, qu'il encouragera par son indifférence. Le seul résultat véritable sera celui-ci : s'ils se croient protégés par ailleurs, les acheteurs ne veilleront plus à se protéger eux-mêmes. » (1) En conclusion, « les consommateurs étant les meilleurs juges de leurs intérêts », l'Etat doit s'abstenir.

C'est la thèse d'Yves Guyot : « La fraude con-

---

(1) Ch. Robé, *op. cit.*, p. 28.

tinue : on confond sous ce nom des opérations dont la plupart n'ont rien de frauduleux. On demande alors de nouveaux règlements, et sous prétexte d'hygiène publique, on piétine sur toutes les lois, on empêche l'importation des bestiaux et de la viande, on se permet enfin de créer des classes de parias.

» L'Angletrre se laisse aller de temps en temps à cette manie. Mais, au point de vue des falsifications, l'administration échoua. Le *Lancet,* journal médical, publie les falsifications auxquelles se livrent certains fabricants et marchands. Cette publicité produit plus d'effets que tous les efforts administratifs antérieurs. » (1)

Et plus loin : « Tous les jours surgit quelque nouvelle proposition de loi, quelque appel à un nouveau règlement, pour empêcher ceci, surveiller cela, resserrer un peu plus le bâillon qui nous étouffe, les entraves qui enserrent nos membres, comme si nous n'avions pas surtout besoin d'air et de liberté... L'intervention économique de l'Etat, à l'aide de règlements, de monopoles, d'impôts, repose sur cette vieille idée, qui attribue aux gouvernements l'omnipotence et l'omniscience, et aux gouvernés l'incapacité et l'ignorance. » M. Yves Guyot condamne même l'intervention de l'Etat en matière d'alcoolisme. Pour l'école libérale, l'intervention de l'Etat dans la vente des denrées

(1) Yves Guyot. La science économique, p. 410, 413, 415.

servant à l'alimentation de l'homme et des animaux est « vexatoire et impertinente ».

On a dit, d'autre part, que l'on revenait au système des corporations. « N'est-il pas piquant de constater qu'on revient de la sorte (à propos du Congrès de Genève), par un processus insensible mais fatal, à l'aurore du XX^e^ siècle, aux explications méticuleuses que donnaient sur la constitution des produits fabriqués, les anciens règlements des corporations ? » (Berthélemy.)

Quel était, en effet, le but des corporations ? « Dans l'intention de St-Louis et dans celle de plus d'un de ses successeurs, le but de tous les règlements corporatifs était excellent. Il s'agissait d'établir une bonne police, de veiller aux intérêts de tous, d'assurer aux membres des corporations une protection mutuelle et à la société une bonne fabrication et la *répression des fraudes*. Pour atteindre ce but, on avait multiplié les règles, les formules techniques, une surveillance minutieuse. Tout avait été prévu et précisé : la nature, la forme, la couleur, les ingrédients, la manière de faire... Rien ne pouvait se faire, en un mot, qui ne fût conforme à des modèles irréprochables, et les règlements constituaient une véritable encyclopédie de la Chine, prévoyant tout, parant à tout et ne devant laisser à personne, en quoi que ce soit, le droit ou le pouvoir de se tromper. » (1)

---

(1) F. Passy. Economie politique, p. 290.

Il est évident que la législation actuelle, complétée par les règlements d'administration publique, tend à définir les produits alimentaires de façon précise, « et qu'on fraudera désormais quand on vendra sous le nom défini, des aliments ne répondant pas à la définition ».

Qui établira la définition ? On aura certainement recours à des *spécialistes* : fabricants, chimistes, hygiénistes, etc. Or, les décisions prises sont variables dans le temps. « Les attributions de police vont sans cesse en augmentant sous la pression des médecins et des philanthropes d'un côté, et du sentiment populaire de l'autre. Il est bon de rappeler toutefois qu'il peut y avoir, même en matière de police sanitaire, de dangereuses exagérations. Médecins et philanthropes sont une nature altière d'âmes qui, de tout temps, ont ressenti une inclination au péché d'orgueil et de tyrannie. Leurs lumières, parfois incertaines et vacillantes, ne valent pas toujours leurs intentions. Une nation qui serait livrée comme une matière d'expériences à une académie médicale, souffrirait à coup sûr dans sa liberté, et peut-être ne gagnerait-elle pas une compensation suffisante en santé et longévité. » (1)

Il n'est pas douteux que les idées ont souvent varié au sujet de la nocuité de tel ou tel produit. Les avis d'une Commission quelconque sont pris à la majorité le plus souvent, et il arrive que les hy-

---

(1) P. Leroy-Beaulieu. L'Etat moderne, p. 387.

giénistes les plus éminents ne s'entendent pas sur les qualités ou les défauts d'un même produit.

Prenons des exemples :

La question des *antiseptiques,* longtemps controversée, est aujourd'hui résolue par la loi : les antiseptiques sont interdits pour la conservation des denrées alimentaires. L'acide borique a donné lieu à des discussions considérables. Or, son emploi est toléré dans un grand nombre de pays pour conserver le beurre ; certains tribunaux français ont jugé (1), avant la loi de 1905, qu'il n'y avait aucun danger à l'introduire dans l'alimentation. Les fabricants de beurre ont protesté contre l'interdiction qui les frappait. Or, on admet qu'il est nuisible, mais on ne sait au juste pourquoi.

La *saccharine* est un dérivé de la benzine, c'est un benzoylsulfimide, dont le pouvoir sucrant est environ 300 fois supérieur à celui du sucre. Les avis donnés par les médecins sont contradictoires : pour les uns, elle est nuisible, pour d'autres elle ne l'est pas. Mais son emploi est interdit, sauf comme matière pharmaceutique. On a dit aussi que la saccharine n'est pas un aliment au sens propre du mot. Cela est exact. Mais quelle raison hygiénique peut-on donner à l'interdiction de la vente de la saccharine ? Il serait difficile d'en donner. La saccharine est prohibée pour une cause purement fiscale. Evidemment, la culture de la betterave se-

---

(1) T. C. Vire. D., 1897-2-493.

rait sérieusement compromise si la consommation courante de la saccharine était permise.

Le mouillage des vins est interdit. On ne peut cependant se placer au point de vue hygiénique, car il ne résulte aucun dommage pour la santé de l'addition d'eau au vin. Cette addition a même été déclarée licite par la Cour de Montpellier (1).

Le sucrage est également interdit. Cependant, au point de vue chimique, une dissolution de sucre pur mise en fermentation donne de l'alcool pur. Le produit obtenu n'est donc pas nuisible et si la fabrication des vins de sucre est interdite, c'est donc encore dans un but purement fiscal.

L'intervention de l'Etat est donc basée sur deux points de vue principaux : le point de vue fiscal et le point de vue hygiénique. Mais souvent on tend à présenter sous la forme hygiénique des interdictions fiscales.

Ces réserves faites, l'opinion publique s'est émue du nombre croissant des falsifications. « Les progrès de la chimie, utilisés par le génie des fraudeurs, sont plus rapides cependant que les mesures de surveillance ou de répression ne sont efficaces. » L'Etat doit intervenir, parce que la question des falsifications devient une question d'intérêt public. « Comment contester que la falsification des denrées ne soit devenue une question d'intérêt public, alors que l'on a vu, en 1907, quatre départe-

---

(1) T. C. Montpellier, 1881.

ments du Midi de la France se mettre en insurrection au cri de « Guerre à la Fraude » ; ou les scandales des fabriques de conserves de Chicago, qui ont donné la nausée au monde entier ; ou, en septembre 1908, la convocation à Genève d'un congrès international pour s'occuper des falsifications des denrées.

» Et quant à croire que le consommateur est suffisamment en mesure de savoir ce qu'il consomme et de veiller à ses intérêts, c'est méconnaître que, possédât-il même toutes les connaissances de l'hygiène, il est le plus souvent dans l'impossibilité de choisir, surtout s'il est de clientèle pauvre. Pense-t-on que les petits enfants qui sont empoisonnés par le lait « soient les meilleurs juges de leurs intérêts » ? Du reste, s'il est vrai que les consommateurs soient surtout les meilleurs juges de leurs intérêts, on ne saurait mieux faire que de s'en fier à eux quand ils réclament l'intervention du législateur. Nous ne contesterons pas d'ailleurs que l'application de ces mesures de protection ne soit très malaisée... Rien n'est plus difficile que de déterminer où commence la falsification, et ce qu'il faut entendre par un produit *vrai* ou *pur*... Mais si les difficultés pratiques imposent, en effet, une grande prudence dans l'application de la loi, elles n'ébranlent pas sa nécessité. » (1)

Evidemment, l'idée qui se présente à l'esprit

(1) Ch. Gide. Ec. pol., p. 750.

est que chacun devrait avoir le droit de vendre ce qu'il veut à la condition d'indiquer à l'acheteur ce qu'il lui vend. Pourquoi m'empêcher d'acheter un mélange de beurre et de margarine ? pourquoi ne puis-je faire librement du vin de sucre, si tel est mon bon plaisir ? Pourquoi m'est-il défendu de mouiller mon vin ou de le sucrer si j'avertis l'acheteur de l'opération ? de vendre de la farine de froment mélangée de farine de seigle ou de fèverolle ? de vendre du café mélangé de chicorée ? etc. L'acide borique est interdit pour la conservation du beurre parce que nuisible ; le plâtre est permis pour la conservation du vin, et le plâtre est loin d'être alimentaire, s'il n'est pas nuisible. Si je déclare la composition exacte du produit que je mets en vente, si ce produit est inoffensif, c'est à l'acheteur prévenu de conclure ou non le marché. Puisque l'hygiène ne doit pas en souffrir, je dois être libre de vendre ce qu'il me plaît. On comprend très bien, par contre, qu'il soit interdit de livrer des mixtures nuisibles.

Il semble que ce raisonnement soit juste. Cependant, s'il peut se défendre en ce qui concerne le vendeur de bonne foi, déclarant la composition de la marchandise qu'il livre, il faut toutefois être très prudent. L'acheteur est d'abord incapable de contrôler l'affirmation du marchand au sujet de la pureté ; de plus, il n'est pas possible de déterminer dans tous les cas, au laboratoire, avec une certitude absolue la teneur d'une denrée vendue comme pure, ou les proportions d'un mélange

(exemple mouillage). Mais, outre qu'il serait très difficile de faire analyser de suite toutes les denrées vendues au détail, il deviendrait impossible de surveiller leur vente. Dans ces conditions, il paraît juste que le législateur prenne les devants et déclare falsifiées telles denrées, même mélangées avec des produits non nuisibles ; ou qu'il défende l'usage de certaines matières, telles que la saccharine, dont la nocuité n'est pas démontrée, mais dont la fabrication ruinerait la culture de certaines régions (de la même manière, il y a un siècle, la culture de la betterave fit subir une crise très grave à la culture de la canne à sucre) ; qu'il défende de mouiller et sucrer le vin pour permettre l'écoulement des stocks de vins naturels.

Ce faisant, le législateur prend, sans trop s'en apercevoir, une mesure de circonstance. Il se peut, en effet, que demain l'on découvre une matière encore plus sucrante que la saccharine ; un aliment meilleur que le beurre, ou que l'on fabrique de toutes pièces un vin chimiquement pur, que l'analyse ne pourra distinguer d'un vin naturel.

Les lois de répression des fraudes sont donc bien souvent motivées — pour certaines denrées — par une apparence d'hygiène. Au fond, sauf dans le cas de l'interdiction de mixtures toxiques, elles sont dictées par la défense d'intérêts individuels ou régionaux.

Ces réserves faites, on comprend qu'en l'état actuel et pour ne pas amener de modifications brusques de l'équilibre, il ait été utile de préserver la

denrée alimentaire pure, contre la denrée qui ne l'est pas, et qui le plus souvent est vendue comme telle. « Qu'il nous soit permis au moins d'applaudir à tout ce qui peut être entrepris pour faciliter l'application d'une législation dont les consommateurs sont en droit d'espérer beaucoup de bien, a dit M. Berthélemy. » Ce souhait s'accompagne toutefois d'une certaine pointe de. scepticisme « Nous n'osons pas croire à la persévérance d'un effort qui se heurtera malheureusement à trop d'intérêts particuliers, pour qu'on ne leur sacrifie pas très vite l'intérêt général. » (1)

---

(1) Manuel élémentaire pour la répression des fraudes. Lemercier, préface, p. XIII.

CHAPITRE IV

ANALYSE DES DENRÉES FALSIFIÉES

Conclusions d'analyses

Nous n'avons pas l'intention de décrire les méthodes d'analyses employées pour découvrir les falsifications des différentes denrées alimentaires que nous avons étudiées. Nous renvoyons aux livres spéciaux et aux circulaires du service de la répression des fraudes qui ont fixé les méthodes officielles auxquelles sont soumises les laboratoires agréés.

Nous voulons simplement montrer combien il est difficile dans certains cas pour le chimiste d'arriver à posséder la certitude qui lui permet de conclure à l'existence d'une falsification.

Il y a, dans les recherches à faire, deux cas à considérer.

1° La falsification est opérée au moyen de matières qui n'entrent pas dans la composition intime du produit normal ;

2° La falsification est opérée en faisant varier la composition du produit normal au moyen de

matières toujours apportées de l'extérieur, mais qui ont une constitution chimique, semblable ou à peu près semblable à celle des constituants du produit normal.

Dans le premier cas, l'analyse est relativement simple ; dans le second, elle devient particulièrement délicate.

Précisons ces idées par des exemples :

1er *cas.* — La falsification est opérée avec des *corps minéraux,* tels que l'acide borique, le bicarbonate de soude, le sulfate de magnésie, le sulfate de soude, le borax, le talc, le chromate de plomb, l'alun, l'acide sulfurique, l'acide chlorhydrique ; ou des *corps organiques,* tels que la glycérine, l'acide salicylique, l'aldéhyde formique, les colorants dérivés de la houille, la saccharine, etc. Dans ce cas, l'expert ou le chimiste peuvent, avec certitude, déceler la présence, qualitativement et aussi quantitativement, des produits frauduleusement ajoutés.

2e *cas.* — Considérons, par contre, des produits qui sont le résultat d'une fonction animale, par exemple le lait et son dérivé le beurre, ou d'une fonction végétale, par exemple le vin ou la bière. Le lait, à son état naturel, renferme entre autres choses de l'eau, du sucre, de la matière grasse. Or, les éléments qui serviront à falsifier le lait sont justement l'eau et la matière grasse qui peut lui être enlevée ; ceux qui serviront à falsifier le beurre sont exclusivement les graisses animales.

Le vin renferme de l'alcool (provenant de la fermentation du sucre) et de l'eau. Or, le mouillage (addition d'eau), le sucrage (addition de sucre pour produire artificiellement de l'alcool) et le vinage (addition directe d'alcool) sont les principales falsifications du vin.

S'il était possible de fixer *a priori* la *composition normale* du lait et du vin, la recherche des falsifications serait chose facile, car l'analyse donne exactement les proportions des éléments contenus dans une denrée. Mais la difficulté commence au moment où on demande au chimiste de conclure. Le plus souvent il ne peut que comparer la composition du produit qui lui est soumis à la *composition moyenne* du même produit. Or, les *moyennes* sont très variables, car nous ne pouvons forcer un animal à donner un lait de composition uniforme, ou la vigne à fournir du vin avec une quantité d'eau et d'alcool constante.

En résumé, l'analyse donnera des résultats certains dans le premier cas ; des résultats souvent incertains dans le second. Dans les cas de falsification *massive,* le chimiste pourra conclure avec certitude ; dans le cas de falsification *habile,* il n'aura la plupart du temps que des *présomptions,* qui arriveront à la certitude chaque fois qu'il pourra posséder un élément de comparaison.

Dans cette étude, nous grouperons les falsifications qui rentrent dans le premier cas ; dans un second paragraphe nous entrerons dans quelques détails au sujet du vin, du lait et du beurre (ou

plus généralement des matières grasses et nous dirons un mot des falsifications des farines.

1° *Matières minérales.* — Au cours de l'étude des falsifications, nous avons signalé l'emploi des corps suivants :

Sulfate de calcium (plâtre), (farines, vins) ; carbonate de calcium (farines, etc.) ; alun (farines, vins, etc.) ; alumine (cidre) ; sulfate de cuivre (farines, conserves) ; sulfate de baryte (farines) ; silicate d'alumine (argile), (café) ; sulfate de fer (poivre, etc.) ; acide borique, borax (lait, conserves, etc.) ; acides minéraux, etc.

L'analyse ne présente pas de difficultés sérieuses.

2° *Matières organiques.* — Certaines de ces matières ont une *constitution moléculaire* définie : par exemple, les colorants dérivés de la houille (fuchsine, éosine) ; la saccharine, l'acide salicylique (bière, lait) ; l'aldéhyde formique ou formol, la glycérine, le saccharose, le glucose, la caféine (café et thé) ; la pipérine (poivre) ; l'acide tartrique, le tannin, l'acide picrique.

D'autres une *constitution moléculaire indéterminée,* telles que les gommes, l'amidon, la fécule, la dextrine, les matières grasses, le gluten. D'autres enfin sont constituées par des débris de plantes : coques d'amandes pulvérisées, chicorée, thé épuisé, pain grillé, poudres d'écorces, grignons d'olives, etc.

Les matières organiques de la première catégorie sont décelées avec plus ou moins de difficultés par l'analyse chimique. Celles de la seconde catégorie, telles que les fécules, la dextrine, etc., sont également décelées par l'analyse chimique, mais ne peuvent être différenciées que par le microscope. C'est le cas des farines.

Pour les *farines,* nous savons qu'une des principales falsifications consiste dans l'addition de farines étrangères, caractérisées par *la forme de leurs grains d'amidon.* « Ce sont donc surtout les formes, les contours et les dimensions et la disposition relative de ces grains d'amidon, qui doivent fixer l'attention de l'expert quand il s'agira de déterminer la nature d'un mélange de farines de céréales, et il ne pourra se prononcer sur l'importance de ce mélange qu'après avoir comparé plusieurs prises d'essai avec un nombre à peu près égal d'autres préparations prélevées sur des mélanges qui auront été faits dans des proportions bien définies. » (1)

Cet examen se fait au microscope. C'est lui qui intervient aussi dans la recherche des débris de plantes, telles que les coques de cacao, les grignons d'olive, le thé épuisé, la chicorée, le pain grillé, les poudres d'écorces, etc. Chacune de ces matières a une apparence spéciale, des cellules à forme définie, et nous n'avons pas besoin de dire que la différen-

(1) Villiers et Collin, p. 111.

ciation des espèces demande une spécialisation complète de la part de l'expert.

Les falsifications par soustraction seront indiquées par la comparaison du produit entier au produit appauvri. Par exemple, on dosera dans le chocolat la proportion de graisse qui correspond ou non à la quantité de graisse exigée pour le produit normal.

Examinons maintenant le cas des denrées complexes, telles que le vin, le lait ou le beurre. L'importance des falsifications devient considérable parce que ces produits rentrent dans l'alimentation courante.

Le Vin

Le vin est le produit de la fermentation alcoolique d'un moût, c'est-à-dire d'un jus sucré provenant du raisin. Le raisin apporte avec lui le ferment nécessaire pour la transformation du sucre en alcool, avec dégagement d'anhydride carbonique. Il se forme, en outre, de petites quantités de glycérine et d'acide succinique.

On ne peut assigner au vin une composition normale. La proportion de ses divers éléments varie avec un grand nombre de facteurs : température, humidité, sol, exposition de la vigne, engrais employés, année de la vendange, etc.

Le vin est donc un produit complexe qui renferme de l'eau, de l'alcool, du sucre, du sulfate de potasse, de la crème de tartre, des acides libres, etc. ;

son emploi est universellement répandu, et par suite, il est constamment l'objet de falsifications. Les plus importantes sont le mouillage, le sucrage et le vinage. Le mouillage consiste dans l'addition d'eau, le sucrage dans l'addition de sucre que l'on soumet à la fermentation et qui donnera un liquide alcoolique ; le vinage dans l'addition directe d'alcool.

1° Le Mouillage.

On a constaté que l'alcool provenant de la destruction du sucre, l'acidité du raisin diminue à mesure qu'il s'enrichit en sucre. M. Armand Gautier, après de très nombreuses analyses, a conclu que « si l'on additionne dans un vin le chiffre indiquant son titre alcoolique centésimal et celui qui donne par litre le poids en acide sulfurique de son acidité totale, on obtiendra toujours pour les vins rouges non additionnés d'eau un nombre égal ou supérieur à 13 (en réalité 13 à 17) ». Le Comité consultatif des Arts et Manufactures, adoptant ces conclusions, a fixé à 12,5 la limite minimum de la somme *alcool-acide* pour les vins naturels. De telle sorte que l'on pourra déclarer mouillé tout vin qui donne une somme alcool-acide inférieure à 12,5.

Exemple : soit un vin donnant :

Acidité totale	4
Alcool	6°
Total	10

La somme 10, inférieure à 12,5 indique le mouillage dans la proportion :

$$\left(\frac{12{,}5 - 10}{12{,}5}\right) \times 100 = 20\,\%$$

Malheureusement, cette règle très simple ne peut s'appliquer aux vins de toutes les régions de la France. Le docteur Magnier de la Source dit, en effet : « Lorsque dans un vin dont le titre alcoolique n'est pas d'une extrême faiblesse, le total alcool-acide est inférieur à 13, *il est très probable que ce vin a été mouillé*, mais la réciproque *n'est pas vraie* et beaucoup de vins, vinés et mouillés du cinquième, présentent encore un total alcool-acide variant de 14 à 14,5. »

D'autre part, la nature agit avec une indépendance complète et non suivant des règles immuables. « L'aramon, en particulier, donne des rendements extraordinaires lorsque le soleil du Midi permet à la plante d'utiliser tous les éléments que l'on met à sa disposition par une fumure intensive répartie sur un grand cube de terre. On comprend facilement que les vins obtenus dans ces conditions possèdent bien des caractères des vins mouillés et qu'ils mettent souvent les chimistes dans l'embarras... Nous savons bien que le mouillage abaisse l'acidité... malheureusement, les fraudeurs connaissent de longue date le moyen de dérouter les recherches au moyen d'une forte addition d'acide tartrique (ou même sulfurique) qui

suffit à relever la somme *acide-alcool.* » (1) Il faut tenir compte, en outre, des vins piqués qui, mélangés avec un vin faible, remontent l'acidité, et du plâtre, qui agit dans le même sens.

De nombreuses analyses faites sur les vins de la Sologne, des rives de la Loire, des bords du Cher ont toujours donné un chiffre acide très fort. Dans les mauvaises années notamment, l'acidité atteint 9 à 10 grammes par litre (en acide sulfurique) pour des vins titrant 7° d'alcool. La somme alcool-acide est donc, dans ces conditions, également élevée et donne naturellement 16 et 17. Que l'on vienne à mouiller ces vins, le total alcool-acide, tout en étant diminué, pourra se trouver encore supérieur à 13 et le mouillage passera inaperçu. On trouve même des vins normaux qui sont exceptionnellement riches en acides et en alcool (et qui pourront être impunément mouillés, si on se borne à la règle alcool-acide), par suite de conditions de maturité particulières.

« M. Halphen établit le rapport qui existe entre l'acidité totale des vins non altérés par acescence et le titre alcoolique. Ce n'est plus la somme acide-alcool, mais le rapport acide/alcool que l'on cherche. L'acidité réelle des vins, dans les calculs de M. Halphen, est établie en retranchant de l'acidité totale l'acidité volatile, moins 0 gr. 70 qu'il considère comme pouvant faire partie des vins, même

(1) *Moniteur scientifique.* Juin 1908. Hubert.

à l'état sain. C'est, en fait, l'acidité fixe augmentée de 0 gr. 70. » (1)

« Les premiers calculs effectués sur les moyennes des vins de toutes les régions de la France et de la plupart des pays étrangers, représentant environ 5.400 vins analysés par le laboratoire municipal de Paris, ont établi que le rapport acide/alcool qui mesure en réalité l'acidité par degré alcoolique, diminue d'une façon à peu près régulière au fur et à mesure que le titre alcoolique du vin augmente, et les mêmes observations ont été faites pour les vins du département de la Gironde, pour ceux de l'Hérault, du Beaujolais, Mâconnais, ainsi que pour les vins algériens et tunisiens. » (2) M. Halphen établit des courbes, dans lesquelles il porte en ordonnée le degré alcoolique du vin et en abcisse l'acidité par degré d'alcool.

« L'établissement de ces courbes, dit M. Halphen, présente un intérêt tout spécial en raison du caractère *complémentaire* qu'elles apportent à la règle alcool-acide. En effet, les petits vins chez lesquels la somme alcool-acide tend à descendre au-dessous de la normale sont ceux qui, à l'état naturel, présentent le rapport acide/alcool le plus élevé. Un vin alcoolique mouillé sera donc caractérisé par la faiblesse du rapport acide/alcool, puisque l'addition d'eau ne modifie pas sensiblement les proportions relatives des différents éléments.

(1) Vins et spiritueux. Blarez, p. 183.

(2) *Annales de Chimie analytique*. Halphen, p. 132.

» Exemple : Un vin de l'Hérault a une somme alcool-acide :

$$6{,}6 + 5{,}17 = 11{,}17$$

qui le rendrait suspect s'il était prouvé qu'il ne s'agit pas d'aramon, mais son rapport acide/alcool = 0,783 correspond, d'après la courbe, à un vin initial d'environ 5°5. Il n'a donc pas été mouillé.

» Autre exemple : Un vin de la Gironde donne :

» Alcool 9°6, acidité 3,23 ; 9°6 + 3.23 = 12,83 supérieur à 12,5. Or, le rapport acide/alcool = 0,336, qui correspond, d'après la courbe, à un vin ayant au moins 10°5. Ce vin est donc mouillé. » (1)

M. *Roos* a établi la règle suivante : Si on divise la somme acidité fixe + alcool par le rapport alcool-extrait à 100°, on doit obtenir un quotient supérieur à 3,1 pour les vins rouges et à 2,4 pour les vins blancs. Autrement, il y a présomption de mouillage.

D'autres règles, dues à M. *Blarez,* sont basées sur la teneur des vins en acidité fixe, par rapport à leur titre alcoolique.

Enfin, il est bon d'examiner le poids des cendres et voir le rapport des cendres à l'extrait (rapport 1/8 à 1/10 généralement). « On peut dire (Hubert, *Moniteur scientifique,* 1908, p. 365) que dans les vins mouillés le poids des cendres tend à la limite

(1) Annales, *loc. cit.*, p. 198. Halphen.

inférieure alors que c'est le contraire qui se passe dans les vins naturellement faibles en alcool. Cela se comprend aisément puisque le tartre, par exemple, plus soluble dans un vin peu alcoolique augmente le poids des cendres. Isolé, ce facteur « cendres » ne dit pas grand'chose, mais ajouté aux autres il donne plus de certitude au chimiste chargé de déceler la fraude. »

Mêmes conclusions en ce qui concerne le tartre. Moins un vin sera alcoolique, plus il renfermera de tartre. Au contraire, plus un vin sera additionné d'eau, moins il contiendra de tartre, et cette teneur sera d'autant plus faible que le vin avant le mouillage aura été plus alcoolique.

On a proposé encore d'étudier le rapport alcool/glycérine, le rapport alcool/acide succinique.

Pour nous résumer, si le mouillage est une des fraudes les plus fréquentes, on voit combien il est difficile de le déceler avec certitude. L'affirmation du mouillage ne devra donc jamais être donnée sur les résultats d'une seule règle, en particulier sur la règle alcool-acide. L'attention du chimiste doit être attirée par la faiblesse d'une somme alcool-acide, mais la présomption de fraude par mouillage ne pourra se changer en certitude que si l'on a fait l'analyse à fond et trouvé une concordance de tous les résultats et des diverses règles, si l'on connaît l'origine du vin et autant que possible si l'on possède un échantillon authentique. Comme l'a dit M. Magnier de la Source, « si la composition probable du vin analysé ne peut être établie que

d'après des données plus ou moins certaines, plus ou moins vagues, le problème devient extrêmement délicat, et le devoir du chimiste est alors de ne se prononcer affirmativement que dans les cas où, après avoir consulté chacun des éléments d'investigation dont il dispose, il n'en aura pu obtenir que des réponses affirmatives, sans aucune note discordante. » (1)

2° Le Vinage.

Comme pour le mouillage, le Comité consultatif des arts et manufactures a posé la règle alcool-extrait.

Pour les vins rouges :

« L'expérience a démontré que dans les vins de vendange naturels il existe un rapport déterminé entre le poids de l'extrait sec et celui de l'alcool. Le poids de l'alcool est, au maximum, quatre fois et demie celui de l'extrait. Lorsque ce rapport est dépassé (avec une tolérance de 1/10 en sus, soit 4,6), on doit conclure à l'alcoolisation.

Nota. — Dans le cas des vins plâtrés ou contenant du sucre, le poids de l'extrait trouvé directement à 100° sera diminué du nombre de grammes moins un donné par les dosages du sucre et du sul-

(1) Dr Magnier de la Source. Analyse des vins, p. 163.

fate de potasse. Ce nouvel extrait s'appellera *extrait réduit.*

En ce qui concerne les *vins blancs :*

Pour les vins de cette nature, le rapport maximum est fixé à 6,5. Lorsque ce rapport est dépassé (avec tolérance de 1/10 en sus, soit 6,6), on doit conclure à l'alcoolisation. »

Le rapport alcool-extrait s'obtient en exprimant en poids le titre alcoolique du vin, c'est-à-dire en le multipliant par 8 et en divisant le nombre trouvé par le poids de l'extrait sec réduit. Le rapport est donné par le quotient de la division. Les vins rouges étant moins alcooliques et plus chargés en extrait que les vins blancs, le Comité a adopté et *prorogé provisoirement* les chiffres 4,5 pour les vins rouges et 6,5 pour les vins blancs, avec tolérance de un dixième. (*Off.* 3 juin 1898.)

Prenons des exemples pour mieux comprendre.

Premier exemple : Soit un vin rouge ayant pour composition :

Extrait sec.....	30 gr.	90
Sulfate de Potasse.....	2	50
Matières réductrices (sucres)	3	75
Alcool.....	14°	

(on diminue de 1 gramme le poids des substances sucrées et du sulfate de potasse).

Si on appelle R. le rapport alcool/extrait réduit, on a :

$$R = \frac{14 \times 8}{30{,}90 - (2{,}50 - 1) - (3{,}75 - 1)} = \frac{112}{26{,}65} = 4{,}2$$

Le rapport étant inférieur à 4,6, il n'y a pas lieu de suspecter le vinage.

Deuxième exemple : Soit un vin renfermant :

Extrait sec	15,90
Sulfate de Potasse	1,50
Matières réductrices	2,40
Alcool	12°5

$$R = \frac{12{,}58 \times 8}{15{,}90 - (1{,}50 - 1) - (2{,}40 - 1)} = \frac{100}{14} = 7{,}1$$

Le rapport étant supérieur à 4,6, il y a vinage. Pour évaluer la proportion, on retranche le rapport théorique moyen 4,5 du rapport trouvé, et on multiplie la différence par le poids de l'extrait réduit :

$$(7{,}1 - 4{,}5) \times 14$$

que l'on divise par 8.

$$\frac{(7{,}1 - 4{,}5) \times 14}{8} = 4°{,}55$$

On admet donc que, dans la généralité des vins français, les rapports ne sont pas dépassés. « Toutefois, dit le Comité, dans le cas où ces rapports seraient dépassés, le Comité a estimé qu'il y aurait lieu de demander aux intéressés des justifications d'origine, et au besoin de procéder à l'examen des autres caractères des vins, tels que le goût, l'importance et la nature des cendres, l'acidité, la teneur en glycérine, etc. »

M. Armand Gautier propose d'étudier aussi le rapport alcool/glycérine. « Le chimiste devra re-

courir au dosage de la glycérine lorsqu'il aura quelque raison de soupçonner une addition d'alcool dans le vin soumis à son examen.

» La méthode suivie ne pourra jamais le conduire à accuser un innocent, mais elle l'amènera quelquefois à laisser échapper un coupable. Celui-ci d'ailleurs, enhardi par son succès, pratiquera la fraude sur une échelle de plus en plus large, et ne tardera pas à apporter lui-même une preuve irréfutable de sa mauvaise foi. » (1)

3° Vinage et Mouillage simultanés.

Lorsqu'il a été établi qu'un vin a été viné, on retranche de l'alcool trouvé l'alcool ajouté par vinage et on raisonne sur le vin au nouveau titre alcoolique, comme sur un vin ordinaire, en appliquant les règles relatives au mouillage. (A. Gautier, Halphen, Blarez, Roos.)

On comprend, après les indications données, que la recherche des falsifications des vins ne soit pas une opération aisée. Les présomptions peuvent être très fortes (sauf dans les cas extrêmes où elles se transforment en certitude), mais le chimiste devra toujours chercher à contrôler son analyse par celle d'un échantillon authentique, de même provenance. « L'administration pourrait faire, cha-

(1) Magnier de la Source, *loc. cit.*, 159.

que année, établir par des chimistes compétents dans chacune des régions viticoles de la France, un tableau indiquant la composition moyenne des vins de la récolte de cette région. Ce tableau dressé environ un mois après la vendange et répandu dans tous les laboratoires officiels, serait un document plein de garanties, sur lequel pourrait, n'importe où, s'appuyer l'expert pour conclure, non seulement sur des rapports et des moyennes qui ne peuvent que servir de guides et non de bases absolues, mais d'après les proportions des principaux éléments, surtout l'extrait sec, comparativement à celles des vins authentiques. » (Fallot.) Nous croyons savoir que ces idées sont aussi celles du service de répression des fraudes.

Le Lait

Le lait est une émulsion, *relativement stable,* de matière grasse dans un sérum albumineux et sucré. Indépendamment de l'eau, qui constitue à elle seule 87 à 88 0/0 de ce liquide, le lait se compose essentiellement de :

1° Une matière grasse ou beurre ;

2° Une ou plusieurs matières albuminoïdes (caséine) ;

3° Un sucre, le lactose ;

4° Sels minéraux.

A côté du beurre, il faut signaler une graisse phosphorée ou lécithine. Tels sont les constituants

du lait frais sortant de la mamelle, mais le lait constitue un milieu éminemment propre aux fermentations microbiennes. De plus, le lait renferme des diastases (ferments non figurés), qui par des actions de dédoublement, modifient encore la composition d'un produit déjà très altérable.

Les falsifications du lait les plus importantes sont :

1° L'addition de conservateurs ;

2° L'addition d'eau (mouillage), qui entre déjà dans la composition normale du lait ;

3° La soustraction d'une certaine quantité de matière grasse (beurre) par l'écrémage.

S'il était possible de fixer une moyenne de composition normale, il serait très facile de déceler une addition d'eau ou une soustraction de beurre. Mais comme l'a dit Duclaux, « il n'y a pas un lait, mais *des laits* » de la même manière qu'il n'y a pas un vin, mais des vins. « Tous les travaux, toutes les analyses des physiologistes et des chimistes ont été impuissants à déraciner ce préjugé que le lait est un liquide de composition définie invariable ou ne variant que dans des limites restreintes. Partant de là on a imaginé de fixer une fois pour toutes la composition pour ainsi dire légale du lait, et de vérifier les laits du commerce, quelle que soit leur origine, à l'aide de cet étalon. J'ose déclarer, — et je ne suis pas le seul, — qu'une telle prétention est proprement absurde. Quoi qu'il en coûte à l'Administration, il lui faudra bien revenir sur des errements dont le simple bon sens

a depuis longtemps fait justice, et qui ont soulevé contre elle les commerçants honnêtes et les praticiens compétents. » (1)

Toutes les personnes au courant de la production du lait savent, en effet, que sa composition varie dans des proportions notables avec la race, l'âge des individus, les conditions atmosphériques, le nombre des parturitions antérieures, l'alimentation, le régime de travail ou de repos, la stabulation ou le pâturage, de sorte que, d'un jour à l'autre, le lait de la même vache peut subir des variations sensibles dans la composition.

En outre, le nombre des traites, leur espacement, est encore une cause de variation. « On peut dire (Lindet), que quand un animal est trait deux fois par 24 heures, la traite du matin est moins riche en matière grasse que celle du soir, et quand il est trait trois fois, la traite intermédiaire de midi est encore supérieure aux deux autres. »

Le Conseil d'hygiène a fixé en 1857 pour un lait *marchand,* les *minima* suivants :

Eau		885
Extrait 115	Beurre	27 à 30
	Lactose	45
	Caséine et sels. .	43
	Total. . . .	1000

représentant un lait pauvre de vache hollandaise (2).

(1) Analyse des Laits. G. Hinard, p. 27.
(2) Id. p., 29.

Voici, d'autre part, la moyenne adoptée par le Conseil d'hygiène et le laboratoire municipal en 1885 :

Matière grasse . .	4.00	par 100 cent. cub.	de lait
Lactose	5.00	—	—
Matières azotées .	3.4	—	—
Matières minérales	0.6	—	—

(Lindet, p. 78.)

Nous laisserons de côté la recherche des conservateurs, purement chimique, pour étudier seulement la recherche des deux falsifications les plus importantes : le mouillage et l'écrémage.

Avant toute chose, le chimiste doit s'assurer que le lait est normal ou non par une analyse préalable, et pour cela, il considèrera ce que l'on appelle les *constantes physiques* du lait, c'est-à-dire la relation constante entre sa densité, sa teneur en matière grasse et sa teneur en résidu sec.

Si l'on dose la matière grasse (B), et si on détermine le poids P de 1.000 c. c. de lait à 15°, on trouve un certain poids E (déterminé par le calcul) d'extrait sec dans ces 1.000 c. c., d'après la formule :

$$E = \frac{(P - 1) + 0.00448\ B}{0.00378}$$

E rapporté à 100 c. c., P, représentant le poids spécifique du lait. On dose alors directement dans le lait l'extrait sec, et on compare l'extrait sec *trouvé* à l'extrait sec *calculé*. Une différence supérieure à 2 grammes indiquera, ou bien une erreur d'analyse ou bien une anomalie dans la composi-

tion du lait. Il y aura présomption de falsification (Si les deux résultats concordent, on ne peut pas conclure à la non-existence de la falsification, mais on sera sûr que s'il en existe une, elle a été pratiquée à petite dose, par exemple avec un conservateur.)

Ici, deux cas sont à considérer :

1° Ou bien l'expert possède un échantillon authentique du même lait pur ;

2° Ou bien il ne possède aucun échantillon de comparaison.

Premier cas

S'il y a eu mouillage, tous les éléments du lait suspecté sont en diminution sur leurs correspondants du lait type et dans les mêmes proportions. La densité du lait s'est abaissée. S'il y a eu écrémage, le non-beurre (extrait dégraissé) est en augmentation sur celui du lait type, et le beurre en diminution. La densité du lait s'est élevée. S'il y a eu à la fois écrémage et mouillage, on constate une diminution sur tous les éléments. La densité n'indique rien.

Mouillage seul. — Soit un *lait type* ayant donné à l'analyse les résultats suivants :

N° 1. { Beurre..... 35 gr.
Extrait dégraissé. 90 gr.

L'échantillon n° 2 *suspect* donne :

Beurre..... 31,5
Extrait dégraissé... 81

Si on fait le rapport *pour cent* du beurre à l'extrait dégraissé, dans les deux échantillons on trouve :

$$N° 1. \quad \frac{35 \times 100}{90} = 38{,}8\ 0/0$$

$$N° 2. \quad \frac{31{,}5 \times 100}{81} = 38{,}8\ 0/0$$

Le rapport étant le même pour les deux, le n° 2 a été mouillé. Dans quelles proportions ?

L'extrait dégraissé disparu est égal à $90 - 81 = 9$ grammes.

Or, 9 est à 90 comme 1 est à 10. Ce qui veut dire que un dixième du lait type a été remplacé par un dixième d'eau, ou que le lait n° 2 est du lait normal mouillé à 10 0/0.

Ecrémage seul. — Soit le même lait type. Un échantillon n° 3, suspect, a donné :

Beurre	30
Extrait dégraissé	91

Si on fait le rapport pour cent du beurre à l'extrait dégraissé dans les deux échantillons on trouve :

$$N° 1. \quad \frac{35 \times 100}{90} = 38{,}8\ 0/0$$

$$N° 3. \quad \frac{30 \times 100}{91} = 32{,}9\ 0/0$$

En admettant que le n° 3 a donné un extrait sec calculé égal à l'extrait sec dosé, il y a eu soustraction de beurre. Dans quelle proportion ?

Le beurre disparu est égal à 35 — 30 = 5.

Or, 5 est à 35 comme 1 est à 7.

On a donc soustrait au lait n° 1 $\frac{100}{7}$ =14,2 0/0 de beurre.

Le lait n° 3 représente le lait n° 1 écrémé à

$$100 \left(\frac{6}{7} \times 100 \right) = 14{,}3\ 0/0$$

Ecrémage et mouillage combinés. — Soit le même lait type. Un échantillon n° 4 a donné :

Beurre	30
Extrait dégraissé	85

Il y a eu écrémage (30 grammes de beurre au lieu de 35). Il y a eu aussi mouillage (85 grammes d'extrait au lieu de 90).

Proportion du mouillage : Extrait disparu 90 — 85 = 5, ce qui donne 55 c. c. 5 d'eau pour 1.000. *Mouillage* 5,5 0/0.

Le lait est donc formé :

Eau : 55 c. c. 5.

Lait n° 1 (1.000 c. c. — 55,5) = 944 c. c. 5.

944 c. c. 5 du lait n° 1 renferment $\frac{35 \times 944{,}5}{1000}$ = 33 grammes de beurre.

1.000 c. c. du lait n° 4 devraient renfermer la même quantité s'il avait été simplement mouillé. Or, il renferme 30 grammes , donc il a été écrémé à 10 0/0.

Deuxième cas

Le chimiste ne dispose pas d'un élément authentique de comparaison. Dans ce cas, il est le plus souvent impossible de déterminer si un lait a été mouillé ou écrémé. Toutes les *moyennes* sont arbitraires. Tel lait riche pourra être mouillé fortement et demeurer au-dessus de la moyenne admise et le chimiste concluera : lait pur. Au rebours, un lait naturel, inférieur à cette moyenne, sera tenu pour adultéré. En matière d'analyse de lait, qui dit moyenne, dit incohérence. C'est ainsi que deux services de la ville de Paris, le Laboratoire municipal et l'Assistance publique donnent à ce sujet le spectacle d'une fort plaisante contradiction. Pour le premier, un lait ne peut être pur s'il ne contient au moins 40 grammes de beurre et 130 grammes d'extrait sec par litre. Le second n'exige de ses fournisseurs que du lait donnant 36 grammes au galactotimètre d'Adam. Cet exemple montre en quelle suspicion l'expert doit tenir les moyennes de quelque autorité qu'elles se réclament.

Si, malgré tout, on est obligé de conclure, on peut se fier *à peu près* aux minima suivants : 28 grammes de beurre, 85 grammes d'extrait dégraissé. Mais il convient d'être excessivement prudent, de se renseigner le mieux possible sur l'origine de l'échantillon, s'il provient d'une vache, d'une étable, de la traite du matin ou du soir, etc. Ce n'est

qu'une longue expérience qui pourra guider le chimiste. Et encore, ses conclusions seront-elles discutables (1).

Nous sommes entré dans quelques détails pour montrer combien l'analyse des laits, au point de vue de la recherche des falsifications, est délicate. Pour asseoir une conclusion ferme, il faut que l'expert ait analysé à côté du lait suspect un échantillon de lait originel et comparé les résultats. Alors seulement il possède une *preuve,* s'il s'en rapporte uniquement aux moyennes il ne peut émettre qu'une présomption. En résumé, comme l'a dit Duclaux, « la recherche des falsifications du lait dans les conditions actuelles du commerce est un problème délicat qu'on ne peut que s'étonner de voir aborder parfois avec tant de sécurité et résoudre avec tant de majesteuse suffisance ».

Le Beurre

Les graisses qui se rencontrent dans le règne animal et végétal sont toutes formées par des éthers de la glycérine, c'est-à-dire par une combinaison d'un acide gras avec un alcool triatomique, la glycérine.

De ces acides, les uns sont des acides volatils (par exemple l'acide butyrique), les autres sont

(1) L'étude de la recherche des falsifications du lait a été empruntée presque exclusivement au livre de M. Hinard paru en février 1909.

non volatils (par exemple l'acide stéarique, palmitique, etc.)

En outre, certains acides sont dits saturés (acide palmitique), d'autres ne sont pas saturés (acide oléique).

Or, la principale falsification du beurre (qui est de la matière grasse), consiste à mélanger le beurre avec des matières grasses d'un prix moindre, margarine ou oléomargarine, huile de coton, beurre de coco, etc.

« La recherche de ces divers corps est souvent difficile, car la plupart des graisses et des huiles renferment à peu près les mêmes éléments, bien qu'en proportions différentes, et que de plus, la composition d'une seule et même matière grasse oscille entre certaines limites. A ces circonstances défavorables viennent s'ajouter l'inexactitude d'une partie des indications que l'on trouve dans la littérature technique et le fait que les indications exactes ne sont pas encore assez nombreuses pour permettre de fixer avec une certitude suffisante les limites qui précèdent. Malgré ces obstacles, on peut dire que l'analyse des corps gras a déjà atteint un degré de perfection assez élevé et qu'elle est en progression constante. Mais, d'autre part, les progrès réalisés ne restent pas inconnus aux falsificateurs, et ils trouvent toujours de nouvelles voies et de nouveaux moyens pour défier la perspicacité de l'analyste. » (1)

(1) Analyse chimique. Post et Neumann, p. 460.

Autrement dit, le problème serait simple à résoudre, si chaque matière grasse était constituée par un glycéride unique, mais il n'en est rien. Au contraire, les corps gras naturels, qu'ils soient d'origine végétale ou d'origine animale, présentent des compositions complexes et renferment dans la plupart des cas les mêmes glycérides ; ils se différencient entre eux uniquement par la proportion suivant laquelle chacun des glycérides entre dans le mélange. « On conçoit donc qu'il ne fallait pas songer à isoler chaque corps, et qu'il suffisait pour avoir une idée de la composition globale des diverses matières grasses d'opérer certaines déterminations judicieusement choisies. » (1)

Les déterminations les plus importantes sont les suivantes :

La détermination de la *densité.*

La détermination du *pouvoir réfringent.* (Les rayons lumineux sont déviés lorsqu'ils passent de l'air dans un milieu plus dense et il existe un rapport déterminé entre l'angle d'incidence et l'angle de réfraction. Ce rapport est *l'indice de réfraction* (2). On emploie souvent le réfractomètre de *Zeiss.*

---

(1) Fayolle. R. I. F., 1905, p. 147.

(2) Plus exactement si un rayon lumineux (incident) se propage dans un milieu A et pénètre dans un milieu B, de densité différente il se réfracte. L'expérience montre que les sinus des angles d'incidence et de réfraction sont dans un rapport constant.

La réaction d'*Halphen,* qui sert à déterminer la présence d'huile de coco.

La réaction de *Baudoin,* qui sert à déterminer l'huile de sésame.

L'*indice d'acidité,* qui est le nombre de milligrammes de potasse nécessaires pour la saturation des acides gras libres contenus dans un gramme de corps gras.

L'*indice de saponification,* qui est le nombre de milligrammes de potasse nécessaire pour neutraliser les acides gras contenus dans un gramme de matière grasse, après mise en liberté de la glycérine.

L'*indice d'éther,* différence entre l'indice d'acidité et l'indice de saponification.

L'*indice d'Hehner,* qui donne la quantité d'acides volatils.

L'*indice de Reichert-Meissl,* qui représente le nombre de centimètres cubes de potasse décinormale capable de saturer les acides gras facilement volatils. La méthode est conventionnelle.

L'*indice Leffmann-Beam,* qui complète l'indice Reichert.

L'*indice d'iode* est la quantité d'iode fixée par 100 parties de corps gras.

Le rapport $\frac{\text{Sin i}}{\text{Sin r}}$ se nomme l'indice de réfraction du milieu B par rapport au milieu A. On le désigne en général par la lettre n.

$$\frac{\text{Sin i}}{\text{Sin r}} = n.$$

L'*insaponifiable,* formé par des alcools ; la *cholestérine,* pour les graisses animales, et la *phytostérine* pour les graisses végétales.

La détermination de la température critique de dissolution dans l'alcool, *indice Crismer.*

Cette longue énumération, que nous avons donnée à dessein, montre combien les recherches qui tendent à identifier les corps gras ont été ardues.

Par déduction, on voit qu'un seul de ces indices n'a pu donner un résultat positif, qu'il a fallu, au fur et à mesure des besoins, en trouver de nouveaux, et que c'est de l'ensemble des constatations qu'on peut tirer une conclusion de probabilité et de certitude.

Pour les beurres, la difficulté s'accroît encore du fait que les caractéristiques ne sont pas immuables ; elles sont sujettes à des variations assez grandes suivant l'état de la santé de l'animal, l'abondance de son alimentation et la nature de cette alimentation, au point que certains beurres qu'on a qualifiés d'*anormaux* ont été, quoique purs, trouvés margarinés, quelquefois à 25 0/0, témoin les 80.000 kilos de beurres hollandais, arrêtés à la douane française, comme étant falsifiés par addition de margarine, quoique reconnus plus tard absolument purs.

La difficulté s'est accrue encore, le jour où l'on a fait intervenir comme agent de falsification le beurre de coco. On a pu distinguer cette addition par la présence de cristaux qui ne se rencontrent

pas dans les beurres purs, mais les falsificateurs ont, paraît-il, trouvé le moyen d'empêcher le coco de cristalliser, et il a fallu de nouvelles méthodes.

« La falsification qu'il faut envisager n'est pas, comme on l'a dit, la falsification grossière et naïve qui consiste à ajouter 50 0/0 de margarine ou de coco à un beurre quelconque, ou qui consiste à y mélanger de la margarine sésamée ou féculée (margarine belge), ou de la margarine sésamée (allemande) ; mais si j'ose, bien à regret, m'exprimer ainsi, il s'agit de la falsification *scientifique.*

» Celle-ci choisit les beurres spéciaux destinés au mélange ; elle choisit aussi la margarine spéciale destinée à être mélangée ; elle ne fait pas de mélanges grossiers, mal travaillés, dans lesquels on peut encore découvrir, au microscope, des parties non intimement mêlées ; non, le mélange est parfait, il est homogène, il est amorphe et présente les caractères microscopiques des beurres purs. Le mélange n'est jamais excessif ; il ne dépasse jamais 25 0/0 de graisses ; bien rarement il atteint 20 0/0. Le taux ordinaire est de 10 à 15 0/0 ; il est vrai que très souvent aussi il est complété par une addition de 5 0/0 d'eau. Le mélange se fait au malaxeur ou au pénétreur ; il se fait même dans la baratte, où en même temps que la crème destinée à être convertie en beurre, on introduit des grais-

ses destinées à le falsifier. Voilà bien la falsification *in ovo.* » (1)

Les mélanges sont faits avec soin, mais, en outre, on choisit les deux facteurs de la falsification, et on utilise du beurre spécial et de la margarine également spéciale.

Les beurres destinés à la fraude doivent avoir certaines qualités qui leur permettent d'être mélangés à 10 ou 15 0/0 de margarine, sans que leur composition, après cette incorporation, ne soit bien différente *de la moyenne des beurres purs.* En termes ordinaires, ils doivent pouvoir supporter le mélange de margarine de telle manière que le chimiste les estimera purs, ou, s'il est plus expérimenté, les soupçonnera simplement de fraude, sans oser les condamner.

Les margarines seront fabriquées dans des conditions particulières. Alors que la margarine destinée à la consommation renferme, suivant les saisons, jusqu'à 35 0/0 d'huiles végétales, celle destinée à la falsification n'en renferme pas, pour la raison bien simple que les huiles ordinairement employées, de coton, de sésame, d'arachides, ont des réactions propres qui les feraient découvrir si elles étaient ajoutées au beurre (huile de coton, réaction d'Halphen ; huile de sésame, réaction de Baudouin ; huile d'arachide, réaction de Cloez). On les a remplacées en mélangeant les oléo-margarines à

(1) *Annales des falsifications.* Janvier 1909, p. 9. Docteur Hoton.

point de fusion peu élevé, *avec du coco*. Un mélange judicieusement fait, d'après les saisons froides ou chaudes, donne une margarine ayant les qualités requises pour la falsification, c'est-à-dire la consistance, le grain, la souplesse du beurre.

La margarine ainsi fabriquée, avec une rigueur qu'on peut appeler scientifique, est mélangée à certains beurres assez riches en acides volatils pour pouvoir *supporter* le mélange. « Ces beurres purs pour fraudeurs existent, et ils sont exclusivement employés par eux, car la pratique de l'analyse nous l'apprend tous les jours. » (Hoton, *loc. cit.*)

La découverte de la falsification du beurre est donc extrêmement difficile et demande des chimistes parfaitement spécialisés. Nous sommes loin de la méthode proposée par M. Coy, de Princeton, (Etats-Unis), voulant confier à certaines catégories de souris — des souris chimistes — le soin de distinguer le beurre de la margarine. Il avait remarqué que sur douze capsules contenant du beurre et de la margarine, deux de ces capsules étaient toujours restées intactes. Les souris avaient dédaigné la margarine (1).

L'analyse devra donc porter, non sur un élément spécial, mais sur tous les éléments, et le chimiste devra examiner, s'il y a concordance entre tous les résultats. Le réfractomètre semble présenter une importance capitale. En outre, autant que possi-

---

(1) R. I. F., 15 nov. 1887.

ble, les beurres incriminés doivent être comparés à *des* beurres de même provenance. « *Un* beurre pur peut ressembler à *un* beurre falsifié, quant à sa réfraction et à ses acides volatils, mais jamais *une série* de beurres purs, ne ressemblera à *une série* de beurres falsifiés... La maison X... vend du beurre falsifié à 15 0/0 de graisses ; jamais un chimiste, analysant un seul échantillon, et y déterminant les acides volatils et la réfraction, ne pourra découvrir cette falsification ; si ce même chimiste analyse cinq beurres prélevés à des jours différents, il pourra affirmer avec toute certitude la falsification, grâce à ces deux données. Un fait à mettre en lumière : chaque fois qu'un fraudeur a été pris et invité à indiquer la provenance des beurres qu'il avait falsifiés, il a toujours indiqué le Canada, la Sibérie ou l'Australie. Jamais il n'a indiqué la vraie source d'approvisionnement. » (Dr Hoton, *loc. cit.*)

Pour M. Fayolle, expert chimiste, on pourrait essayer d'enrayer la fraude, dans une certaine mesure, en dénaturant la margarine, à la condition toutefois que la mesure fût *internationale* ; et encore faudrait-il imposer la dénaturation à toutes les substances susceptibles d'être incorporées aux beurres. Cela ne paraît pas pratiquement réalisable.

« Une seule mesure nous semble susceptible de rendre de réels services pour enrayer la fraude : c'est l'adoption d'un minimum de composition pour les beurres marchands ; quels que soient les in-

convénients signalés, tôt ou tard on arrivera fatalement à l'application de ce principe. »

Nous avons montré, en insistant quelque peu, les difficultés qui se présentent pour le chimiste dans la recherche de la falsification d'un beurre *scientifiquement* sophistiqué, et les efforts, le plus souvent couronnés de succès, des savants de tous les pays (le docteur Van Sillevoldt, de Leyden, a réuni depuis quatre ans 90.000 analyses de beurre), et cependant on trouvera toujours des fraudeurs. Témoin cette femme condamnée 23 fois pour falsification de beurre, ou cette maison dont le titulaire changeait après chaque condamnation. « Le père, la mère, trois enfants et une nièce ont été punis. Un neveu attend maintenant la septième peine ; comme il reste encore beaucoup de parents à caser, on peut attendre longtemps encore la fin du trafic. » (1)

Nous nous bornerons à l'étude des trois produits : le vin, le lait et le beurre, ayant eu pour but de montrer les difficultés considérables qui se présentent dans la recherche des falsifications de denrées alimentaires aussi complexes.

---

(1) R. I. F., oct. 1907.

CHAPITRE V

LES LOIS INTERVENUES

I. — LES LOIS INTERVENUES DANS LES PAYS ÉTRANGERS

En dehors des pays européens et des Etats-Unis, on trouve peu de documents relatifs aux falsifications. Nous allons résumer ceux que nous avons pu consulter.

République de l'Equateur. — Code pénal, titre IX, chap. VI. L'article 493 : Seront punis (6 mois à 5 ans, 50 à 500 piastres) celui qui mélange ou fait mélanger des matières pouvant causer la mort ou atteindre gravement la santé ; celui qui vend ou qui procure ces matières est également puni (3 mois à 3 ans, 25 à 250 piastres). La confiscation sera prononcée.

Ceux qui auront falsifié ou fait falsifier les boissons ou articles propres à l'alimentation et destinés à être vendus, ceux qui auront vendu ces produits les sachant falsifiés, ceux qui ont propagé ou

révélé les procédés de falsification (8 jours à un an, 10 à 203 piastres).

Ceux qui sans intention frauduleuse auront vendu ou mis en vente des comestibles, boissons ou articles et substances alimentaires falsifiées (1 à 5 jours, 4 à 16 piastres).

Uruguay. — Voici quelques ordonnances en vigueur à Montévidéo (Dr Florentin Felippone, R. I. F., 1891) :

Vins. — Seront considérés comme falsifiés, les vins qui contiennent des antiseptiques (acides salicylique, borique, benzoïque ou autres), des alcools impurs, des matières colorantes artificielles et plus de deux grammes de sulfate de potasse par litre, et, en outre, les vins qui contiennent moins de 16 grammes d'extrait à 100 degrés par litre.

Bières. — Mêmes interdictions pour les antiseptiques et pour les substances amères ou colorantes. Sont falsifiées les bières qui contiennent moins de 2 0/0 d'alcool ou plus de 35 grammes d'extrait à 100 degrés, ou plus de 1 gr. 5 de cendres par litre.

Cidres. — Sont considérés comme falsifiés les cidres qui contiennent des substances colorantes étrangères, du glucose ajouté, les acides salicylique et borique, plus de 3 0/0 d'alcool, 18 grammes d'extrait à 100 degrés et 1 gr. 7 de cendres par litre.

Vinaigres. — Ils doivent être exempts d'acides minéraux, d'acides tartrique et oxalique ; ils ne doivent pas être fabriqués avec du cidre, du glucose, des raisins secs et des alcools industriels.

Les *beurres* doivent être purs, sans margarine ni colorants.

Le *lait* ne doit pas renfermer d'antiseptiques. Le mouillage et l'écrémage sont interdits.

République Argentine. — Les articles 295, 296, 298 du *Code pénal* punissent de prison et d'amende « quiconque, sciemment, élabore ou vend des substances nuisibles à la santé » ; quiconque fabrique des produits chimiques (sans autorisation suffisante), qui peuvent causer un dommage, et quiconque les met en vente (amende pour l'inobservation des règlements) ; quiconque, sciemment, mélange aux boissons et comestibles destinés à la consommation publique, des substances nuisibles à la santé, et celui qui les met en vente.

Une ordonnance municipale du 14 *septembre* 1883 a créé à Buénos-Ayres un service d'inspection des aliments. Un laboratoire est chargé d'analyser les eaux, les substances alimentaires, en se conformant à un règlement élaboré par le chef de laboratoire et approuvé par le Conseil. Le public peut, s'il le veut, faire exécuter des analyses moyennant finances ; le laboratoire spécifie la qualité du produit dont l'examen lui est soumis.

Une ordonnance du 10 *septembre* 1884, relative à la vente des substances adultérées, définit de fa-

çon assez confuse la falsification : « Doit être considérée comme adultérée toute substance, dont le changement de composition chimique est dû à une falsification par addition de substances étrangères, ou à laquelle on a ajouté un ou plusieurs des composants normaux, en proportion telle que l'on puisse en conclure avec évidence que la chose a été faite avec intention frauduleuse.

Les antiseptiques sont prohibés.

Une ordonnance de 1902 prescrit l'analyse obligatoire des denrées destinées à la vente, au laboratoire municipal.

Une loi du 18 *août* 1908, sur les vins, définit les *vins naturels* « ceux obtenus par la fermentation du raisin frais ou légèrement flétri ».

Ne sont pas considérés comme tels : les vins de raisin sec ; « ceux auxquels il aura été ajouté des substances, qui, quoique existantes dans les vins naturels, en altèrent la composition, ou modifient l'équilibre des matières composant un vin naturel »...

Il est interdit d'ajouter des substances étrangères et en général tous corps n'existant pas normalement dans les moûts de raisin. Le plâtre est toléré à raison de 2 grammes par litre ; le sel (chlorure de sodium), à raison de 2 grammes ; l'anhydride sulfureux à raison de 2 centigrammes.

Sont considérés comme licites : les coupages, les vinages limités effectués en vue de la conservation du vin ; l'addition de saccharose, substances

aromatiques et amères, pour les vermouts ou les vins médicinaux.

Les vins autres que les vins naturels devront circuler avec les indications correspondant à leur nature ; les vins importés, dans leurs fûts d'origine.

Les sanctions comportent l'amende, ou la prison appliquée par *milliers de litres*.

Pérou. — La *loi du* 10 *mars* 1904 relative aux vins est très générale. Elle définit le vin naturel et le distingue du vin artificiel « qui résulte de la fermentation des marcs et raisins secs avec addition d'eau ou de matières sucrées, et le mélange de ce produit avec des vins naturels ». L'emploi de colorants végétaux non nocifs est autorisé (1).

Canada. — La loi Canadienne est en général celle de l'Angleterre, mais avec des dispositions moins étendues. A citer la prise d'échantillon de produit suspect, faite par *tout officier du revenu de l'intérieur* ou tout agent autorisé. Si le commerçant refuse, l'agent l'interpellera de nouveau, devant témoin, en expliquant sa visite. L'échantillon est envoyé à l'analyste, qui déclare si le produit est falsifié ou non. L'officier donne avis au vendeur qu'il a l'intention de le poursuivre.

---

(1) Extrait de Courcelle-Ricard, p. 606, 672, 673.

Etats-Unis. — Des règlements ont interdit, dans les différents états de l'Union, la vente des cafés qui ne proviendraient pas du caféier, la fabrication et la vente des cafés artificiels, ou les succédanés du café, qui ne seraient pas clairement désignés sous leur dénomination véritable (Illinois Indiana, Michigan, etc.) Dans l'état de Porto-Rico, on fixe la teneur minima en eau, cendres et caféine. La plupart des états permettent la vente des mélanges de café et de chicorée, sous le nom de « Coffee compound ».

Les différents états de l'Union ont aussi légiféré sur le commerce *du lait*. (Colombie, 2 mars 1895-31 juillet 1897; Indiana, 13 octobre 1899 ; New-York, 1900 ; North-Dakota, 1899 ; Orégon, 1901, etc.) Dans les divers documents, on réglemente la tenue des vacheries ou laiteries ; les conditions de vente des laits naturels ou adultérés ; la propreté des récipients ; la propreté des laitiers. Certains Etats fixent la composition normale du lait. A New-York, par exemple, on admet 88 0/0 d'eau, 12 0/0 d'extrait, 3 0/0 de matière grasse.

La vente du thé, du chocolat et du cacao ont été encore l'objet de réglementations diverses dans les Etats.

Enfin, ces dispositions particulières ont été le plus souvent complétées par des lois générales dans chaque Etat. (Alabama, 1896 ; Alaska, 1900 ; Arkansas, 1893 ; Californie, 1895 ; Colorado, 1896 ; Connecticut, 1899) et par une loi du 30 juin 1906

sur les matières alimentaires et les drogues, applicable aux Etats-Unis tout entiers.

La loi du 30 *juin* 1906 (applicable à partir du 1er janvier 1907) « pour empêcher la fabrication, la vente ou le transport de produits alimentaires, drogues, médicaments et liqueurs avariés, falsifiés, toxiques ou démarqués, et pour en réglementer le trafic, ou pour d'autres motifs », a beaucoup de points de ressemblance avec la loi française.

Dans une première partie (art. 1 à 7), la loi parle de la *fabrication* de tout produit falsifié, des *fausses dénominations,* de l'*importation,* de l'*exportation* d'Etat à Etat, ou à l'étranger, de l'offre de livraison ou de vente de produits falsifiés. Pour l'étranger, aucun « article ne sera considéré comme falsifié, si les substances entrant dans sa préparation ne sont en conflit avec les prescriptions édictées par la loi de ces pays étrangers pour lesquels l'article en question était destiné.

» Le secrétaire des finances, le secrétaire de l'agriculture et celui du commerce et du travail, rendront les règles et les clauses permettant l'exécution de cette loi, uniformes, y compris le prélèvement et l'analyse des échantillons d'aliments... » (analogie avec nos règlements d'administration publique).

Les analyses seront faites au laboratoire de chimie du ministère de l'agriculture ; notification du résultat de l'analyse sera faite à la partie et au Procureur régional de la République, qui poursuivra s'il y a lieu devant les tribunaux.

Il y aura falsification (art. 7) pour les aliments :

Lorsque les substances introduites en mélange en ont *réduit la qualité* ou la *force* ; lorsqu'une substance a été substituée en totalité ou en partie à l'article mis en vente ; si quelque principe actif en a été entièrement ou en partie retranché ; si par des mélanges, coloration, enrobage, l'aliment peut subir une perte de ses propriétés pour lesquelles il est vendu, s'il a été additionné « d'ingrédients délétères » nuisibles à la santé.

L'article 8 s'occupe des fausses *dénominations*.

« Aucun acheteur (article 9) ne tombera sous le coup de la loi s'il peut fournir une garantie signée par le courtier, l'entremetteur ou manufacturier, à l'effet d'affirmer que ces articles ne sont ni falsifiés, ni faussement désignés. Ces parties sont responsables. Si tel article est jugé falsifié ou d'effets nuisibles, il en sera disposé pour sa destruction ou pour sa vente.

» En outre, le secrétaire des finances remettra au secrétaire de l'agriculture, sur la requête de celui-ci, et de temps en temps, des échantillons d'aliments importés ou destinés à l'exportation, aux fins d'analyse. » (Analogue à l'analyse officielle ou administrative en France.)

La loi prévoit dans chaque cas des pénalités (1).

Turquie. — On trouve une loi récente sur les analyses en douane (20 mai 1321 « 1904 ? »). Sont

(1) R. I. F., novembre 1907.

soumises, dans les douanes, à une visite sanitaire: les beurres, huiles et farines, les boissons. Il y aura pour ces visites un laboratoire central à Constantinople, relevant de l'administration générale des Contributions indirectes, avec des laboratoires annexes dans certaines villes désignées par la loi.

Une sorte *d'expertise contradictoire* est organisée. Les échantillons scellés sont pris en triple, et en cas de contestation, analysés par le chimiste officiel et le chimiste de l'intéressé. Un troisième chimiste, désigné par la direction de la douane, peut intervenir pour départager et la conclusion est prise à la majorité.

L'article 19 spécifie les conditions d'admission des *huiles* et des *beurres*. (Le mélange avec des graisses est prohibé.)

Les articles 20 à 23 étudient les *farines* (elles doivent être exemptes de plâtre, de sulfate de baryte, de craie, de talc, de magnésie brute, d'alun et contenir 6 0/0 de gluten au minimum) ; les *cafés* et *thés* ; les *boissons alcooliques* (l'emploi d'acide salicylique ou de matières nuisibles à la santé, « jusqu'à un certain degré », est prohibé).

En outre (art. 24), est interdite l'entrée des marchandises reconnues teintes avec des matières minérales toxiques, telles que les composés de plomb, de chrome, de mercure, de cuivre, d'antimoine et d'arsenic (1).

---

(1) R. I. F., juin 1905.

Roumanie. — Une loi sanitaire, promulguée le 14 *juin* 1893, s'occupe, dans son chapitre 21, de l'hygiène alimentaire. Voici quelques-unes des prescriptions faites :

Le contrôle des aliments mis dans le commerce est exercé par les instituts de chimie. Les autorités administratives exerceront une surveillance permanente sur le commerce des aliments et des boissons.

Il est défendu de vendre des maïs non mûrs ou corrompus.

Les autorités administratives locales peuvent séquestrer provisoirement tous les aliments et toutes les boissons déclarés falsifiés ou suspects par un expert autorisé par l'administration sanitaire, même au cas où la déclaration de l'expert est faite sous réserve de faire constater la falsification par une analyse peu scrupuleuse. Les procès de falsification sont jugés d'urgence.

Une ordonnance royale du 11 *septembre* 1895 détermine les conditions de vente du *café*.

Sont prohibés : les cafés avariés, les cafés ayant perdu une partie de leurs éléments constituants, les cafés artificiels, les cafés teints, huilés, enrobés, lustrés avec du sucre, etc.

Mêmes dispositions pour le *thé*.

L'ordonnance détermine les conditions de pureté du *cacao* (ce produit doit contenir au moins 22 0/0 de matière grasse). Le *chocolat* « est le produit alimentaire préparé à l'aide de graines de cacao torréfiées et broyées, et de sucre avec ou

sans addition de substances aromatiques. » La vente du chocolat additionné de farine, d'amidon, de matières minérales, de matières colorantes de synthèse, est interdite.

Serbie. — Les textes relatifs aux falsifications sont contenues dans le Code pénal ou la loi du 30 mars 1881. On lit, entre autres dispositions : sont punis ceux qui vendent des fruits verts ; les débitants de lait qui lui ajoutent de l'eau ; les bouchers qui vendent de la viande malsaine ; les restaurateurs qui vendent du pain insuffisamment cuit ; les restaurateurs et tous ceux qui s'occupent de la vente des boissons, si ces boissons sont malsaines et gâtées, ou s'ils les colorent ou les falsifient par le moyen de substances nuisibles : le vendeur qui se sert de farine, saindoux, de suif, de cire, de fromage et de produits semblables pour des mélanges ayant en vue d'obtenir plus de profits par cette manipulation (R. I. F., 1889).

Bulgarie. — *La loi sur les préfets de* 1882 dit : « que le préfet a soin de rechercher les falsifications des aliments et de tous les objets de consommation dans les magasins et aux marchés ; il les livre au procureur. »

La loi de 1886, sur les Conseils municipaux, ne contient que des dispositions très superficielles.

Le règlement de police de 1879, en vigueur, prescrit de n'employer que des matières fraîches, de bonne qualité et non nuisibles pour la préparа-

tion des comestibles. Personne ne peut vendre impunément du pain fabriqué avec de la farine mélangée d'autres matières, telles que le sable, l'argile, la chaux, etc. La vente des boissons contenant d'autres substances qui agissent fortement ou donnent des vertiges, est sévèrement prohibée. Ceux qui préparent pour la vente, ou qui vendent des comestibles ou des boissons nuisibles à la santé ou gâtés, sont punis, ainsi que ceux qui sont coupables de malpropreté dans la vente des denrées alimentaires (Dr Bradel, à Sofia. R. I. F., 1888).

Russie. — A signaler une loi du 8-29 avril 1891, sur les fraudes des beurres, qui définit la margarine et le beurre artificiel (produit obtenu avec 100 kilos de margarine et 100 kilos de lait ou 10 kilos de crème par le procédé Mège-Mouriès).

Les fabriques de margarine sont soumises à la surveillance de fonctionnaires. Défense est faite de colorer la margarine ou le beurre artificiel pour lui donner l'apparence d'un beurre naturel (R. I. F., 1891).

Suède. — Le Code pénal punit d'une façon très rigoureuse (travaux forcés) la mise en circulation de denrées falsifiées, soit :

L'*offre,* sans vente réalisée, pour l'usage d'autrui, de substances falsifiées avec des matières dangereuses pour la santé ou la vie de l'homme (2 ans).

La vente de denrées ayant occasionné des lésions corporelles graves (6 à 10 ans), ou la mort (dix ans de travaux forcés ou à perpétuité). Si l'infraction est commise par un commerçant, dans tous les cas le coupable perdra le droit d'exercer son commerce (Courcelle, p. 625).

Danemarck. — La *loi du* 12 *janvier* 1858 s'occupe des prescriptions sanitaires et, en conséquence, il a été établi des règlements approuvés par le ministère de la justice (à Copenhague, en mai 1886).

Le Comité de santé (formé par le chef de la police, un bourgmestre, le médecin principal, deux membres de la municipalité) possède un laboratoire qui contrôle la pureté des denrées :

« Toutes les denrées alimentaires, surtout le pain, la farine, la viande, la bière, le lait, le beurre, le fromage, le café, non seulement pour autant que ces aliments peuvent nuire à la santé, mais aussi en vue des falsifications qui en diminuent la valeur, sont soumis au contrôle. »

Les sanctions sont tirées du Code pénal, qui prévoit des peines d'amende, de prison ou de travaux forcés « pour celui qui falsifie des marchandises, ou qui les pourvoit frauduleusement d'un timbre public ou d'une enseigne pour simuler leur authenticité ou leur bonne qualité » ; ou qui fait usage pour la falsification de substances dangereuses pour la santé.

La *loi du* 27 *avril* 1894 punit l'emploi de désignations inexactes pour les marchandises.

La *loi du 27 mars* 1903 est relative à l'examen des denrées alimentaires. Elle prévoit la création de laboratoires d'analyses, le prélèvement d'échantillons et renvoie pour les sanctions au Code pénal. Mais elle tient compte des infractions qui n'ont produit qu'un préjudice insignifiant à l'acheteur, la bonne foi, etc., et établit pour chaque cas des peines proportionnées au délit.

A citer encore une ordonnance de mai 1888, concernant le commerce du beurre et de la margarine (coloration, mélange, surveillance de la fabrication).

Pays-Bas. — Code pénal, article 171. Sera puni : « Quiconque vend, offre en vente, délivre ou distribue des marchandises, sachant qu'elles sont dangereuses pour la vie ou nuisibles à la santé, sans en faire connaître le caractère nuisible (emprisonnement de quinze ans au plus). En cas de mort, emprisonnement perpétuel ou de vingt ans.

» Celui qui est la *cause* de la vente, sans que l'acheteur ou le vendeur aient connaissance de ce caractère nuisible.

» Celui qui vend, offre en vente ou délivre des denrées, boissons, etc., sachant qu'elles sont falsifiées (art. 330). »

Une loi du 23 *juin* 1889 pour la répression du commerce des beurres, ne présente rien de particulier. Elle définit le beurre et les succédanés du beurre, prescrit la désignation obligatoire du produit vendu et admet la bonne foi.

Autriche. — Jusqu'en 1896, on trouve : une loi de 1870, accordant aux communes de Cisleithanie le pouvoir de prendre les mesures de police nécessaires au sujet du commerce des denrées ; de nombreuses ordonnances de gouverneurs ; le Code pénal autrichien de 1852 ; une loi du 21 juillet 1880, relative à la fabrication et au commerce des vins artificiels ; une loi du 21 juin 1880 (relative à la fabrication et à la vente de boissons analogues aux vins), et le décret du 16 septembre 1880, qui s'y rapporte. (On y distingue les produits ressemblant aux vins et les *demi-vins,* c'est-à-dire les produits contenant du vin (gallisation et pétiotisation). Les demi-vins doivent être vendus comme produits industriels.) ; une circulaire du 1er février 1891, qui signale la falsification toujours croissante du thé.

En 1896, le 16 janvier, *fut votée la loi générale concernant le commerce des denrées alimentaires et de quelques objets d'usage.* Nous pouvons réduire à quatre points principaux les dispositions de la loi.

1° Le commerce des denrées alimentaires est soumis à la surveillance du gouvernement, qui agit par des *agents* qui sont autorisés à *inspecter* les locaux de vente et à *prélever* des échantillons. « Les commerçants qui s'occupent de la production, de la fabrication, de la manipulation ou de la vente des substances alimentaires sont soumis à l'inspection qui a lieu de temps en temps et sans raison particulière. Lors de l'exercice de l'inspection et du prélèvement des échantillons, on évitera

autant que possible de jeter la perturbation dans les affaires et de faire de l'éclat. Le Ministre se réserve de fixer ultérieurement la façon d'opérer des agents.

2° Les ministres se réservent d'édicter des prescriptions pour interdire ou limiter les procédés de fabrication, la vente et l'exposition en vente et l'emploi de certaines matières, la fabrication de matières destinées à la falsification.

3° Des sanctions sont prévues contre ceux qui mettent un obstacle au service de l'inspection et du prélèvement, contre ceux qui falsifient sciemment ou qui mettent en vente des substances qu'ils savent falsifiées.

Mais la loi admet la possibilité de *négligence,* dans la fabrication, la détention, la vente ou mise en vente de substances alimentaires, de même qu'elle punit plus rigoureusement l'incorporation de substances nuisibles.

4° Des stations expérimentales de l'Etat seront créées, dont les attributions seront réglées par le gouvernement, soit au point de vue des spécialités, soit au point de vue de l'uniformisation des méthodes d'analyse, afin « d'obtenir des résultats indiscutables ». Ces stations seront tenues d'obéir même aux réquisitions des particuliers. En cas de doute, la contre-analyse par un autre laboratoire d'Etat est prévue.

Hongrie. — Une loi de 1876 dit : Les aliments, boissons et vases nuisibles à la santé, de même que

les substances, matières et produits dangereux et prohibés, sans autorisation spéciale, pourront, outre les peines édictées, être confisqués par la police et détruits (art. 8). Est interdite la vente des fruits malsains, des champignons suspects, des aliments gâtés et détériorés par le mélange avec des matières nuisibles, des boissons frelatées (art. 14).

Le Code pénal (1878-1879) ne prévoit que le cas de falsifications dangereuses pour la santé.

Enfin, la loi du 3 *juillet* 1893 interdit de préparer, de fabriquer et de mettre dans la circulation des vins artificiels et des matières pouvant servir à la fabrication de ces vins.

Portugal. — D'après un règlement du service d'hygiène de la ville de Lisbonne, en date du 22 août 1881, les substances alimentaires qui paraîtront falsifiées seront analysées dans un laboratoire spécial, et tout citoyen pourra demander qu'on analyse une substance alimentaire suspecte, à condition qu'il indique exactement le jour et la maison de vente où elle a été achetée.

L'instruction provisoire du 22 *juin* 1882 prescrit que si l'analyse démontre qu'il y a eu falsification, il faudra conserver une portion de l'objet et la déposer pour l'examiner à nouveau.

La loi du 3 *décembre* 1886 prescrit la recherche de ceux qui fabriquent ou vendent des objets nuisibles à la santé, et la visite des boutiques ou établissements où l'on vend des substances alimentaires et des boissons suspectes.

Le *Code pénal* punit « celui qui trompe l'acheteur en lui vendant une marchandise falsifiée ou des produits altérés par une substance quelconque, même non nuisible à la santé, dans le but d'augmenter le poids ou le volume.

La loi du 1er *juillet* 1903 et surtout le *décret du* 17 *décembre* 1903, ont organisé enfin le service de répression. Le décret est important, car il se rapproche sous beaucoup de points du décret français du 31 juillet 1906.

1° Les produits agricoles alimentaires sont soumis à une *surveillance technique* ayant pour but de les protéger contre la concurrence des produits adultérés, falsifiés, corrompus ou avariés, et qui porte sur les vins, les céréales, les produits d'origine animale, le bétail. Elle s'exerce dans les lieux de fabrication ou de préparation, de vente en gros et dans les dépôts.

2° Les agents prélèveront des échantillons quand ils voudront ou quand ils en seront requis. (*Trois* échantillons authentiques. — Procès-verbal semblable à celui de France.) Le premier échantillon est analysé sommairement et, s'il paraît suspect, une *nouvelle visite immédiate* doit être faite à l'établissement, avec nouveau prélèvement sans fixation du nombre. L'échantillon est analysé et le résultat est communiqué confidentiellement à l'inspecteur, qui avisera l'intéressé. Ce dernier peut, dans les dix jours, exercer un recours basé sur des erreurs d'analyses ou sur des conditions anormales de production, de récolte, de fabrication

etc. Le produit sera de nouveau examiné par trois analystes *compétents* du pays ou de l'étranger choisis, l'un par le directeur de l'agriculture, l'autre par l'intéressé, le troisième étant celui qui a fait la première analyse.

3° Les sanctions sont l'amende et l'emprisonnement, avec aggravation en cas de récidive (sans précision de délai).

Espagne. — Les produits pour l'alimentation ont été l'objet d'un certain nombre d'ordonnances (23 février 1860, sur l'imitation et la bonification des vins ; 22 février 1879 sur les vins colorés à la fuchsine ; 16 juillet 1878 sur la pureté des aliments et en particulier sur l'usage du porc trichiné ; 10 juillet 1880, complétée par celle du 9 octobre 1883, sur l'introduction des viandes et graisses des Etats-Unis et de l'Allemagne ; 21 mars 1885, sur le chocolat).

Un décret du 4 janvier 1887 fixe les règles pour empêcher et punir la falsification des aliments et veiller à l'hygiène de l'alimentation.

Une loi de 1895 réprime la fabrication des vins artificiels.

Toutes les infractions sont réprimées par application du Code pénal, art. 356 : « Quiconque altère, en y mélangeant une substance quelconque nuisible à la santé, des boissons ou comestibles destinés à la consommation publique, ou vend des produits corrompus ou falsifiés etc.

» Art. 357. Ceux qui trompent le public dans la

vente de substances, soit sur la quantité, soit sur la qualité par un moyen quelconque non expressément puni ; ceux qui livrent au public (hôtels, boulangeries etc.) des boissons ou comestibles adultérés, préjudiciables à la santé, etc., seront punis. »

Mais la répression efficace des fraudes n'a été réalisée que par le décret royal du 22 *décembre* 1908 (1). Voici la substance du décret :

Il désigne d'abord ce qui est prohibé (fabrication, emmagasinage, vente de produits falsifiés ou destinés à la falsification) et définit la falsification « toute modification qui sera faite dans la composition normale des substances alimentaires destinées à la vente, sans que l'acheteur soit averti d'une manière claire et évidente ».

Le décret précise ensuite dans quelles conditions doivent fonctionner les laboratoires d'Etat, l'inspection, le prélèvement des échantillons et l'expertise contradictoire.

3 échantillons sont prélevés : un est laissé à l'intéressé, un autre est analysé et le troisième reste au laboratoire. En cas de contestation, l'expert choisi par la partie en cause procède à l'analyse des échantillons laissés à cette partie, dans le laboratoire où a été exécutée l'analyse primitive ; s'il y a désacord, un troisième expert est nommé. Il y a une certaine différence avec le système fran-

---

(1) *Annales des falsifications*, n° 5, p. 79.

çais, car la première analyse (de triage) est faite en dehors de l'expertise, et le chimiste officiel n'a pas à rendre compte aux parties des résultats qu'il a trouvés.

Italie. — L'art. 319 du Code pénal punit : quiconque contrefait ou falsifie d'une façon dangereuse pour la santé, des substances alimentaires ou médicamenteuses... ou bien expose en vente, ou met autrement dans le commerce pareilles substances, ou choses contrefaites ou falsifiées.

Le code aggrave les peines si les substances sont nuisibles, mais tient compte dans certains cas de l'imprudence ou de la négligence.

Un règlement « pour la surveillance hygiénique des aliments, des boissons et autres objets destinés aux usages domestiques » a été promulgué en Italie par arrêté royal en date du 15 *août* 1890.

Ce long document pose le principe des prohibitions et règlemente ensuite les conditions de vente de chacune des denrées en particulier. En voici l'analyse :

Articles 1 à 5. — Il est défendu de fabriquer, vendre ou mettre en vente, un produit alimentaire ou une boisson ne répondant pas par nature, substance ou qualité, aux noms sous lesquels ils sont demandés.

Cette disposition ne vise pas les ingrédients inoffensifs (sauf le cas de fraude). Mais le vendeur doit faire connaître le produit à l'acheteur. — L'acheteur doit également être prévenu, s'il reçoit

un produit alimentaire ou une boisson dont on aurait éliminé tout ou partie de substances en rapport avec la valeur alimentaire. — Il est défendu de vendre ou mettre en vente une substance alimentaire imitant les objets d'un usage courant.

Des titres spéciaux s'occupent entre autres choses :

1° *Du lait, beurre, succédanés, fromages et produits de laiterie.* Défense de vendre des *laits* falsifiés : « Les contestations seront résolues par la *preuve d'étable,* avec le lait obtenu par la traite de toutes les vaches. »

Le beurre doit avoir 82 0/0 de matière grasse et peut renfermer au maximum 2 p. mille de Borax.

2° *Des farines, pain, pâtes alimentaires.* Défense de vendre des farines mélées avec des substances minérales telles que l'alun, le sulfate de cuivre, le sulfate de zinc, le talc, la craie, le plâtre etc.

3° *Des sirops et des confitures, des vins, des bières, du vinaigre.* Interdiction d'ajouter des matières toxiques, de la glycérine, de l'acide salicylique, de la saccharine, etc.

Un règlement du 3 *février* 1901 détermine spécialement les conditions de vente du lait. (Lait aigri, lait mouillé etc.) Certaines villes ont même fixé les conditions d'hygiène à réaliser dans l'installation des vacheries. (Par exemple Milan).

Une loi du 5 *avril* 1908 prescrit les mesures pour combattre les fraudes dans le commerce des huiles d'olive. La vente des mélanges d'huiles comestibles,

ne peut se faire qu'après déclaration, et avec des indications en caractères bien lisibles, apposés sur les locaux de fabrication ou les récipients.

La sincérité des huiles d'olives exportées sera tirée de la présentation du certificat d'analyse délivré sur un échantillon prélevé, dans certaines formes.

Suisse. — Outre les règlements spéciaux à chaque canton, pour les denrées telles que le lait, le café, le thé, le chocolat, les épices, la Suisse possède la loi du 8 décembre 1905, qui organise le contrôle des denrées alimentaires, et des articles de ménage, au point de vue commercial.

1° *Règlements spéciaux des cantons.* Nous citerons :

Bâle : règlement du 19 mai 1894 sur les épices ; *Grisons* : règlement du 12 février 1897 sur le chocolat ; *Vaud* : règlements d'ordre général du 19 juillet 1881, 8 mars 1886 sur les appareils à bière ; 13 mai 1886, sur le miel ; 1er septembre 1892, sur le transport et la vente du lait et du beurre ; *Lausanne :* règlement de police du 5 février 1873 sur le lait ; *Valais :* un règlement du 21 novembre 1882 sur les denrées alimentaires et les boissons ; un règlement du 16 mai 1883 sur le lait ; *Neufchâtel* : règlements du 16 juin 1884 sur le lait ; du 21 mai 1885 sur les vins, du 28 août 1885 sur les boissons ; *Glaris :* règlements du 28 janv. 1885, 14 avril 1886, complétés en 1892 sur les épices ; *Zug* : règlements

du 10 avril 1882 sur le café et le thé ; *Zurich* : règlement du 31 décembre 1896 sur le café ; *Berne* : règlement du 11 mars 1890 sur le chocolat ; *Saint-Gall:* règlement du 1er juin 1895 sur le chocolat ; *Lucerne* : règlement du 17 novembre 1893 sur le café et le thé ; *Genève* : règlements 11 mai 1877 sur les marchés; 7 avril 1883, sur les vins: 26 avril 1889 modifié le 21 avril 1893 sur le lait, le café, le thé, les épices.

2° *Règlements généraux.* Deux documents.

1° Ordonnance concernant le commerce des denrées alimentaires en Suisse. Entrée en vigueur le 1er octobre 1892.

2° La loi du 8 *décembre* 1905.

L'ordonnance de 1892 soumet au contrôle des commissions sanitaires locales toute denrée alimentaire destinée à être mise en vente ; prescrit le droit de visite, la recherche officielle de la falsification par l'analyse, la publication et la sanction de cette analyse.

Elle établit ensuite les règles particulières relatives au lait, beurre, huiles, saucissons, farines, pain, produit des colonies, miel, conserves (10 mmg. de cuivre par 100 gr. de légumes frais), vins, bières, eaux-de-vie et liqueurs, vinaigre, etc.

La loi du 8 *décembre* 1905 organise le fonctionnement du contrôle du commerce des denrées alimentaires.

Ce contrôle est à deux degrés :

A. *Un contrôle cantonal.* Laboratoires et Inspecteurs cantonaux. Les membres des autorités et fonctionnaires chargés du contrôle cantonal, revêtent dans l'exercice de leur attribution la qualité de fonctionnaires de la police judiciaire (art 9).

Les échantillons prélevés, suivant les règles qui garantissant leur authenticité sont analysés « mais l'autorité compétente doit donner connaissance du rapport à l'intéressé, avant de le transmettre au juge ou de prendre toute décision ».

L'intéressé peut réclamer une « surexpertise » dans les cinq jours. Le mécanisme est le suivant :

L'expert *local* a fait la constatation, la surexpertise est confiée au chimiste cantonal ; l'expert cantonal a fait la constatation ; la surexpertise sera confiée à des chimistes officiels ou à d'autres experts d'une compétence reconnue. Si l'intéressé désigne un expert, il sera nommé trois experts.

B. *Un contrôle fédéral.* — Ce contrôle est exercé par une « division spéciale créée au bureau sanitaire fédéral » analogue à notre commission permanente. Cette division spéciale est chargée d'élaborer les règlements nécessaires pour le bon fonctionnement de la loi.

Enfin des pénalités sont prévues suivant les différents cas, mais la *négligence* peut être admise comme atténuation d'un délit.

Allemagne. — Indépendamment de lois spéciales à certaines denrées (beurre, lait, etc.), des lois relatives aux Etats, il existe une loi générale d'empire du 14 *mai* 1879 concernant le commerce des denrées alimentaires et des objets d'usage.

La loi du 14 mai 1879 peut être divisée pour l'analyse en trois parties :

1° La première partie règlemente le service du contrôle confié aux agents de police qui peuvent pénétrer dans les locaux où sont exposées en vente les denrées alimentaires, aux heures d'ouvertures, ou lorsque les locaux sont ouverts au commerce, et prélever des échantillons ; ils sont même autorisés à faire des visites domiciliaires chez les personnes déjà condamnées à la prison en vertu de la présente loi.

2° Dans la deuxième partie, on prévoit que des mesures peuvent être prescrites par ordonnances impériales avec l'approbation du *Bundesrath* en vue de sauvegarder la santé publique :

Pour certaines *interdictions* concernant la vente des denrées alimentaires, d'animaux affectés de maladies déterminées, certains procédés de production et de conservation de denrées etc. ; ou concernant la fabrication ou la vente d'objets destinés à la falsification.

3° La 3e partie s'occupe des pénalités. La négligence peut être une cause d'atténuation des peines.

En outre, le Code pénal, dans son art. 324, punit « celui qui de propos délibéré empoisonne.., des

substances destinées à la vente ou à la consommation publique, le sachant ». (10 ans max.)

L'art. 367 punit d'amende ou de prison « celui qui expose en vente, ou vend des denrées ou boissons falsifiées ou corrompues. »

Enfin un projet de loi s'occupe de la règlementation du commerce des vins et spiritueux (1).

Angleterre. — En dehors des lois qui s'appliquent au commerce du lait (9 août 1899), du café (Act. 1875), du beurre et à la margarine (1er janvier 1908), il existe une législation alimentaire anglaise formée par l'ensemble de trois lois : la première du 11 *août* 1875, la seconde, qui constitue un amendement à la loi de 1875, en date du 21 *juillet* 1879, et la troisième du 9 *août* 1899.

A. *Loi de* 1875. — La loi débute par les définitions de l'aliment (food) de la drogue (drug), du comté (county), du bourg (borough), du magistrat (justices), payé par la couronne (stipendiary magistrate), puis dans trois chapitres étudie :

1° *Les infractions.* Il est interdit de mélanger, ou de permettre à une autre personne, de mélanger aux matières alimentaires, des ingrédients nuisibles et de vendre le mélange. (Mais l'inculpé peut faire la preuve de sa bonne foi.) Il est interdit de vendre une substance qui ne comprend pas les élé-

(1) *Annales des falsifications*, février 1909, p. 43.

ments demandés par l'acheteur, ou de priver une matière alimentaire d'un de ses constituants, et de la vendre sans indiquer l'adultération.

2° *Nomination et devoir des analystes. L'analyse.* Les administrations locales nomment les experts, un par bourg ou par comté. La nomination est faite avec approbation du « Local Government Board », à la condition d'avoir les capacités requises, et de n'être pas intéressé dans un commerce se rattachant à la vente des denrées dans le même endroit.

Tout acheteur a le droit de faire analyser une denrée alimentaire qu'il achète, mais il doit prévenir le vendeur de son intention et offrir de diviser l'article en trois parties, séance tenante, qui seront marquées, cachetées etc. L'une des parties sera remise au vendeur, il conservera la seconde, et soumettra la troisième à l'analyste.

Si le vendeur refuse l'offre de l'acheteur de diviser le produit, en sa présence, « l'analyste recevant l'article pour expertise, le divisera en deux parties », l'une pour le réclamant, l'autre pour être soumise à l'analyse.

La loi indique les fonctionnaires qui ont le droit de prélever des échantillons. Au cas où un vendeur refuserait de vendre à l'un deux, tout ou partie de refuserait de vendre à l'un d'eux, tout ou partie de passible d'une amende maximum de 10 livres.

3° *Procédure.* L'analyste produira le certificat d'analyse, et pourra même être amené à comparaî-

tre comme témoin. Le prévenu devra faire la preuve de ses assertions.

B. *Loi du* 21 *juillet* 1879. — Cette loi renforce certaines dispositions de la loi précédente en précisant certains points, notamment : « on ne pourra comme moyen de défense, alléguer que l'acheteur ayant acheté seulement pour faire analyser, n'a subi du chef de cette vente aucun préjudice.

Ce ne sera pas non plus un moyen de défense admissible de prouver que l'article alimentaire en question, quoique défectueux, en ce qui concerne soit la nature, soit la substance, soit sa qualité, n'était pas défectueux à la fois en ces trois points.

C. — *Loi du* 9 *août* 1899. — Elle prohibe l'importation de la *margarine,* si elle n'est pas renfermée dans des emballages spéciaux, *du beurre, crème, lait,* adultérés; du lait condensé écrémé, « non contenu dans des cruches ou récipients » portant une étiquette déterminée ; d'un article alimentaire quelconque adultéré ou appauvri à moins qu'une inscription spéciale n'indique le traitement subi.

Suivent les dispositions relatives au lait, et l'énumération des sanctions.

Grand-Duché de Luxembourg. — Loi du 6 *avril* 1881. — Cette loi établit les conditions de surveillance des denrées alimentaires, par les agents de police et les fonctionnaires spéciaux, et punit ceux « qui dans le but de tromperie mercantile, ont fal-

sifié ou fait falsifier les denrées » ; ceux qui, sciemment, ont vendu de telles denrées ; ceux qui, par avis ou affiches, auront révélé ou propagé des procédés de falsifications.

Les pénalités sont : l'amende, la prison, la confiscation, l'affichage du jugement.

Belgique. — Les falsifications des denrées alimentaires sont réprimées en Belgique par le Code pénal, la loi du 4 août 1890 (complétée par les arrêtés royaux de 1891, 1894 et 1901).

A. Le *Code pénal* prévoit : 1° le mélange de matières nuisibles à la santé dans les denrées alimentaires (art. 454), leur vente et même la vente des matières destinées à un tel mélange (art. 455), enfin l'exposition en vente (art. 456 et suivants) ; 2° les manœuvres propres à changer la physionomie d'une denrée et tendant à tromper sur sa qualité (art. 498 et suivants). C'est la condamnation du frelatage des cafés, beurre, etc., des colorations artificielles, etc., des sirops factices, du lait écrémé, du vinage des vins ; 3° la vente des denrées corrompues ou gâtées spontanément (art. 561) ; 4° enfin ce qui, en dehors des faits précédents, constitue la falsification, la vente des denrées falsifiées et leur détention dans les magasins, même sans l'intention (art. 500 et suivants) (Dr Bastelaer).

B. *Loi du 4 août* 1890. — Cette loi présente une certaine analogie avec la loi française de 1905. Voici son analyse succincte :

Article premier. — Le gouvernement est autorisé à *réglementer* et à surveiller le commerce, la vente et le débit des denrées et des substances servant à l'alimentation de l'homme et des animaux, mais seulement au point de vue de la santé publique.

Il pourra également *surveiller* la fabrication des denrées alimentaires. L'article 2 fixe les personnes qualifiées pour cette surveillance et qui auront le droit de pénétrer dans les magasins, boutiques, etc., les locaux servant à la fabrication, pour constater les infractions par des procès-verbaux et prélever des échantillons (suivant un mode et des conditions qui seront déterminées par arrêté royal).

La loi prévoit, en outre, les pénalités et la récidive.

Deux arrêtés royaux importants ont réglementé :

L'un (1891) le mode de prise d'échantillon ; l'autre (21 septembre 1894), les personnes qualifiées pour l'inspection, le ressort dans lesquels elles opèrent, etc.

En comparant la loi de 1890 et les arrêtés royaux à la loi de 1905 et au décret du 31 juillet 1906, on trouve des points de ressemblance :

1° Le décret du 31 juillet 1906 ne donne aux inspecteurs des denrées alimentaires, qu'un pouvoir de *prélèvement* ; en Belgique, ces inspecteurs peuvent, non seulement prélever, mais dans certains cas, saisir et détruire la marchandise.

2° En France, aucun échantillon *officiel* n'est

laissé à la disposition de l'intéressé ; il n'en est pas ainsi chez nos voisins.

3° Dans notre procédure, les échantillons prélevés sont transportés à la préfecture. Dans la procédure belge, ils sont adressés directement par l'agent de prélèvement, l'un au laboratoire, l'autre au greffe du Tribunal.

4° Nous ne remboursons la valeur des échantillons prélevés qu'à la suite de l'analyse favorable du laboratoire. En Belgique, sauf les cas de saisie, la valeur des échantillons est acquittée immédiatement.

5° Le refus de laisser prélever des échantillons est prévu spécialement en Belgique. Il ne l'est pas chez nous sauf en ce qui concerne les beurres (1).

A côté de cette loi générale, on trouve encore en Belgique un assez grand nombre d'arrêtés royaux relatifs à certaines denrées spéciales. Citons : l'arrêté royal du 28 septembre 1891 sur le café ; du 19 février 1894 sur les levures ; du 18 novembre 1894 sur la chicorée et le cacao ; 27 décembre 1894 sur les moutardes ; 30 septembre 1895 sur les vinaigres ; 27 avril 1896 sur le miel ; 18 mai 1896 sur le chocolat ; du 31 août 1896 sur les sucres ; 29 décembre 1896 sur les huiles comestibles, saindoux et autres graisses alimentaires ; 31 août 1898 sur

---

(1) Toubeau. La répression des fraudes sur les produits alimentaires, p. 54.

les confitures, gelées et sirops ; 30 novembre 1898 sur le café ; 18 novembre 1894, 31 octobre 1898, 9 janvier 1899 sur le lait ; 20 octobre 1903, 30 octobre 1900, 21 novembre 1904, sur les beurres et la margarine. Enfin, un arrêté ministériel du 20 novembre 1906 a réglé les conditions d'agrégation des laboratoires d'analyses de l'Etat, au point de vue de la répression de la falsification des denrées alimentaires.

II. — LES LOIS INTERVENUES EN FRANCE

Jusqu'à la loi de 1905, la question des falsifications était régie par la loi de 1851, par la loi de 1855, sur les boissons, et par l'article 423 du Code pénal. En outre, une quantité assez considérable de lois spéciales s'appliquaient à des denrées déterminées. C'est pour mettre un peu d'ordre dans ce chaos que le législateur a voulu réunir dans une seule loi les principes généraux. Passons en revue les lois générales et spéciales et les règlements en vigueur depuis la Révolution française jusqu'à la loi de 1905.

Première période. De 1790 a 1851.

La loi du 16-24 août 1790 (titre 11, art. 3) confie aux maires la surveillance de la salubrité alimentaire, des boissons et des médicaments.

La loi du 19-22 juillet 1791 définit les conditions de la vérification.

Article 9. — Dans les lieux où tout le monde est admis indistinctement, cafés, boutiques et autres, les officiers de police pourront pénétrer pour vérifier la salubrité des comestibles et médicaments.

Article 13. — La municipalité pourra commettre à l'inspection... de la *salubrité des comestibles,* un nombre suffisant de gens de l'art.

Cette loi permettait aux officiers de police d'entrer *toujours.* Ce mot a été interprété comme pouvant comporter l'entrée la *nuit* jusqu'à l'heure de la fermeture.

Après la création du préfet de police, dont la mission fut précisée par un arrêté du 12 Messidor an VIII, et l'extension de ses pouvoirs aux communes suburbaines (3 Brumaire an IX), la surveillance de la salubrité des comestibles lui fut confiée.

Ce sont donc les maires dans les départements, le préfet de police à Paris, qui prennent les mesures que la salubrité publique leur commande. Et d'après l'article 28 de l'arrêté du 12 Messidor an VIII, le préfet de police doit faire détruire d'office, sans poursuites, les comestibles ou médicaments gâtés, corrompus ou nuisibles.

En 1810, le Code pénal est promulgué, le 22 février. Le 13 août 1811, le commerce de Paris s'adressait au préfet de police et lui signalait « l'existence sur une vaste échelle de boissons falsifiées et l'extension considérable de leur débit, abus non

moins préjudiciable à l'intérêt du fisc qu'à la santé des consommateurs et au bon ordre du commerce ».

L'empereur, saisi de ces réclamations, rendit, le 15 décembre 1813, un décret, dont l'article 11 est ainsi conçu :

« Article 11. — Il est défendu à toutes personnes faisant à Paris le commerce des vins, de fabriquer, altérer ou falsifier les vins ; d'avoir dans leurs caves, celliers ou autres parties de leur domicile ou magasin, des cidres, bières, poirés, mélasse, bois de teinture, vins de la pressée, eaux colorées et préparées, et aucune autre matière quelconque, propre à fabriquer, falsifier ou mixtionner les vins, et ce, sous les peines portées aux articles 318, 475 et 476 du C. P., et, en outre, sous peine de la fermeture de leurs établissements par ordonnance du préfet de police. » En outre, le décret impose une patente spéciale et une autorisation du préfet de police.

La *loi du* 18 *juillet* 1837 donne des instructions nouvelles aux maires et au préfet de police.

« Article 10. — Le maire est chargé de la police municipale et le préfet de police...

» Article 23. — Le préfet de police assurera la salubrité de la ville en faisant saisir ou détruire dans les halles, marchés et boutiques, chez les bouchers, boulangers, marchands de vin, brasseurs, limonadiers, épiciers, droguistes, les comestibles ou médicament gâtés, corrompus ou nuisibles. »

Malgré ces dispositions, les Conseils municipal et

général de la Seine, dans les sessions de 1840-41-42, demandèrent l'application du décret de 1813, signalant « les dangers pour la santé publique et les abus qui résultaient de son inexécution, alléguant enfin que les pays vinicoles et le commerce de Paris élèvent à ce sujet des plaintes auxquelles il est du devoir de l'autorité de mettre un terme » (1). Telle était la situation, lorsqu'en 1843, on présenta un projet de loi relatif à la falsification des vins. Nous y reviendrons à propos de la loi de 1855.

A signaler encore une ordonnance du 29 octobre 1846 et un décret du 8 juillet 1850, relatif aux substances vénéneuses.

2° Période de 1851 a 1905

Avant la loi de 1851, la répression des fraudes et falsifications avait lieu par le Code pénal. L'insuffisance de cette législation apparut et fut mise en lumière d'une façon parfaite dans deux rapports : le premier en date du 26 janvier 1851, le second du 26 février 1851, par M. Riché. Voici les points importants de ces rapports :

« *L'article* 423 *du Code pénal* prévoit la tromperie sur la nature de la marchandise (2). Il sem-

(1) *Moniteur*, 19 décembre 1850, p. 3631.

(3) Article 423. Quiconque aura trompé l'acheteur sur le titre des matières d'or ou d'argent, sur la qualité d'une pierre fausse vendue pour fine, sur la nature de toute marchandise.

blerait que les peines qu'il prononce (3 mois à un an — amende de 50 francs au moins — confiscation — affichage) doivent s'appliquer à la falsification, au moins à celle qui s'opère par le mélange d'une matière d'une autre nature. Mais l'article 475, numéro 6, proteste contre l'interprétation de l'article 23, car l'article 475 se borne à effleurer d'une peine de simple police la vente des boissons falsifiées, si la falsification n'est pas nuisible à la santé. Si l'article 423 épargne les falsifications des boissons, à plus forte raison ne peut-il atteindre aisément celle des autres denrées alimentaires, car le Code pénal semble partout plus clément pour l'altération des substances solides que pour celle des liquides. Aussi, la vente des boissons falsifiées d'une manière nuisible, est punie par l'article 318; s'il s'agit d'autres substances nuisibles, la peine correctionnelle ne menace que le fait de les avoir administrées (art. 317), et abandonne leur vente aux répressions débonnaires de la simple police (article 475, numéro 14).

La jurisprudence a fait des efforts pour améliorer cet état de choses. « Mais l'amende édictée par l'article 423 peut rarement se proportionner à des dommages et intérêts rarement demandés. Ainsi, la statistique criminelle de 1848 présente 113 affaires de tromperie sur la nature de la marchandise, 143 prévenus et *quatre* parties civiles seulement. Les débiles amendes de la justice de paix paraissent insuffisantes. Chaque jour, les feuilles publiques sont remplies de condamnations dont le

nombre même dénonce le peu d'efficacité. De 1849 à 1850, dans le département de la Seine seulement, il y a eu 7335 poursuites pour fraudes dans le débit des marchandises. Sur ce nombre, 6.702 n'ont pu être déférées qu'aux Tribunaux de simple police. »

C'est pourquoi M. Riché veut élever toutes les falsifications à la hauteur d'un délit.

Dans son deuxième rapport, M. Riché reprend son argumentation pour montrer l'insuffisance de la législation actuelle.

« L'article 318, dit-il, punit correctionnellement la vente des boissons falsifiées contenant des mixtions nuisibles à la santé. Mais, s'agit-il de substances alimentaires ou médicinales, solides, contenant des mixtions de ce genre, l'article 318 est muet. L'article 317 ne prévoit que le fait de les avoir administrées, ou plutôt le fait de maladies résultant de cette administration. L'exposition en vente de comestibles corrompus ou nuisibles est seulement frappée de peines de simple police, par l'article 475, numéro 14. Pourquoi cette différence entre les aliments liquides et ceux d'une consistance compacte ? »

On a vu des juges faire un emprunt forcé à l'article 320 et punir celui qui vend sciemment un aliment solide nuisible, à l'intérieur, comme coupable de coups et blessures par défaut d'adresse et de précaution. Mais cette assimilation hasardeuse donne un maximum de deux mois, tandis que celui du cas de vente de boissons nuisibles est de deux ans.

De plus, l'article 318 prévoit la falsification des boissons, quand elle nuit à la santé. L'article 475, numéro 6, laisse à la simple police la mission de réprimer des falsifications non nuisibles (eau mêlée au vin). Si la falsification des boissons n'est pas du domaine de l'article 423, mais seulement du ressort de la simple police, pourquoi placerait-on dans le cercle de l'article 423 les falsifications des aliments solides (1) ?

Les dispositions répressives étaient donc manifestement insuffisantes et, de plus, quelque peu incohérentes.

La loi de 1851 fut rapidement votée. Le 26 janvier 1851, M. Riché présentait son rapport au nom de la Commission. Prise en considération le 28 janvier. Dépôt du deuxième rapport le 26 février et première délibération. Deuxième délibération le 19 mars. Troisième délibération et adoption le 26 mars 1851.

Loi de 1851.

Nous n'entrerons pas dans les détails, et nous nous bornerons à préciser les points importants.

La loi de 1851 punit :

---

(1) Le 9 février 1843, la cour de Paris a jugé que le mélange d'eau et de vin tombait sous l'article 423 (minimum 3 mois et 50 francs d'amende). Tandis que le mélange nuisible est puni par l'article 318 d'un emprisonnement de 6 jours et 16 fr. d'amende. (Renvoi R. Riché.)

1° La falsification proprement dite des substances ou denrées alimentaires ou médicamenteuses, destinées à être vendues (article premier, numéro un) ;

2° La vente ou mise en vente des substances ou denrées alimentaires ou médicamenteuses, que l'on *sait être falsifiées ou corrompues* (article premier, numéro 2) ;

3° La détention, sans motifs légitimes, dans les magasins, boutiques, ateliers ou maisons de commerce, ou dans les halles, foires ou marchés..., de substances alimentaires ou médicamenteuses, falsifiées ou corrompues (article 3) ;

« La mise en vente ou exposition, ou même la possession occulte au siège de la vente des denrées viciées, dit M. Riché, est un acte préparatoire du délit de vente, même une espèce de tentative, en ce que cet acte suppose une volonté de commettre le délit, qui n'échoue en général que par l'absence d'acheteurs. C'est une quasi-tentative qu'il peut paraître sage de surprendre parce qu'il est rare et difficile de saisir le méfait consommé, et que d'ailleurs, on prévient, en frappant l'acte préliminaire, les inconvénients de l'accomplissement du délit. »

Mais la loi du 27 mars 1851, pas plus que l'article 423 du Code pénal, ne concernait :

1° Les produits nuisibles, sans être corrompus, dont la mise en vente était sans pénalités (depuis l'abrogation de l'article 475, paragraphe 14, du Code pénal, par la loi de 1851 elle-même), et dont la *vente* ne tombait sous le coup de l'article 423,

que si l'acheteur avait ignoré la nature nuisible du produit.

2° La tromperie simple sur la quantité, c'est-à-dire la tromperie qui se réalise indépendamment des circonstances prévues à l'article premier, paragraphe 3 de la loi.

3° La provocation à la fabrication au moyen de produits spéciaux et réclames diverses (1).

Il est à remarquer que cette provocation à la falsification avait été inscrite dans la proposition de loi déposée le 28 janvier 1851. On lit :

Seront punis, etc...

2° Ceux qui auront publié, donné ou vendu des instructions propres à faciliter ou à propager les procédés de falsification desdites substances ou denrées.

On ne s'explique guère pourquoi ce paragraphe n'a pas été maintenu dans la loi.

Loi du 5 *mai* 1855.

Au cours de la discussion de la loi de 1851, il fut convenu à plusieurs reprises que cette loi ne s'appliquerait pas aux vins, et d'une façon générale, aux boissons.

Les falsifications sévissaient d'une façon inquiétante sur les vins, malgré le décret de 1813, et en 1843 on présenta sur ce sujet un projet de loi. Ce projet fut rapporté à la Chambre des pairs par

(1) Toubeau, p. 20, *loc. cit.*

M. Gautier, en 1844. Le projet de loi fait retour à la Chambre en juin 1844, puis en mai 1845. Des modifications sont apportées en 1846. Survient la Révolution de 1848. Les travaux sont suspendus jusqu'en 1851, où nous trouvons un rapport supplémentaire de M. de La Grange. Enfin, après dix ans d'attente, la loi fut votée le 5 mai 1855.

La loi de 1855 applique aux boissons les dispositions de la loi de 1851.

Les peines de l'article 423 s'appliqueront donc :

1° A la falsification des boissons destinées à la vente (art. 1, n° 1) ;

2° A la vente ou mise en vente des boissons que l'on sait être falsifiées ou corrompues ;

3° A la détention sans motifs légitimes, dans les magasins, etc., des marchandises que l'on sait être falsifiées ou corrompues ;

L'ensemble de ces deux lois constitue donc une sorte de loi générale des fraudes comparables à la loi de 1905. Nous aurons l'occasion de montrer plus tard les points communs.

Lois spéciales.

Les lois de 1851 et de 1855 sont des lois s'occupant de la fraude et de la falsification en général, mais sur beaucoup de matières, sont intervenues des lois établies pour chaque matière prise en particulier. Nous en donnons la nomenclature plus loin, sans qu'il nous soit possible d'entrer dans le détail de chaque loi.

Toutes ces dispositions légales ayant des ob-

jets divers, tout en visant un but commun, devaient gagner à être unifiées, codifiées et aussi augmentées.

C'est dans le but d'arriver à ce résultat que, dès 1895, M. Gadaud, alors ministre de l'Agriculture, présentait au Sénat un projet de loi, que cette assemblée n'adopta point et qui dut être remanié.

En 1898, M. Méline, président du Conseil et ministre de l'Agriculture, présentait à la même assemblée un projet nouveau. Le 6 avril 1898, ce projet était repris par M. Viger, ministre de l'Agriculture, et il était adopté, avec des modifications acceptées par le gouvernement, en première et deuxième lectures dans les séances des 24 janvier et 2 février 1899. Ce projet de loi, accepté par le Sénat, vous est revenu, etc. (Rapport Trannoy) (1)

Ce premier rapport de M. Trannoy fut suivi de deux autres, et le projet fut adopté en première délibération, le 23 décembre 1901. Le projet n'ayant pu être adopté définitivement avant la clôture de la septième législature, s'est trouvé caduc.

Le projet fut présenté à nouveau par M. Mougeot, ministre de l'Agriculture, le 4 juillet 1902 et rapporté par M. Dauzon (19 juin 1903). Dans son rapport, M. Dauzon mettait en relief les nécessités d'une législation nouvelle des fraudes et les innovations à apporter à la loi de 1851. Trois annexes (19 juin 1903), comportant des rédactions nouvel-

---

(1) Annexe n° 940. Rapport Trannoy, p. 1577.

les, furent nécessaires. La loi vint enfin en discussion le 10 novembre 1904 à la Chambre, et fut adoptée le 24 fév. 1905, et le 7 juillet au Sénat. La loi fut promulguée le 1er août 1905. L'élaboration a donc duré 10 ans.

Il semblerait que Riché, en 1851, ait prévu, cinquante ans à l'avance, l'élaboration d'une loi générale des fraudes. On lit, en effet, dans son rapport : « A une époque où l'économie politique n'a pas encore trouvé sa boussole, la formule générale d'une loi contre l'ensemble des fraudes commerciales n'a pas été proposée aux recherches de votre Commission. »

Actuellement, cette loi d'ensemble existe, et nous allons l'examiner.

CHAPITRE VI

I. — LA LOI DE 1905

Voici le texte de la loi du 1er août 1905 :

« Art. 1er. — Quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant :

» Soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

» Soit sur leur espèce ou leur origine lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine, faussement attribuées aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente ;

» Soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat.

» Sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus, et d'une amende de 100 francs au moins, de 5.000 francs au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement. »

« Art. 2. — L'emprisonnement pourra être porté à deux ans, si le délit ou la tentative de délit prévus par l'article précédent ont été commis :

» Soit à l'aide de poids, mesures et autres instruments faux ou inexacts ;

» Soit à l'aide de manœuvres ou procédés tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage, du pe-

sage ou du mesurage, ou bien à modifier frauduleusement la composition, le poids ou le volume des marchandises, même avant ces opérations ;

» Soit, enfin, à l'aide d'indications frauduleuses tendant à faire croire à une opération antérieure et exacte. »

« Art. 3 . — Seront punis des peines portées par l'article premier de la présente loi :

» 1° Ceux qui falsifieront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ;

» 2° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés, ou corrompus, ou toxiques ;

» 3° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des substances médicamenteuses falsifiées ;

» 4° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront, sous forme indiquant leur destination, des produits propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons ou des produits agricoles ou naturels et ceux qui auront provoqué à leur emploi par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instructions quelconques.

» Si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, ou si elle est toxique, de même si la substance médicamenteuse falsifiée est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué. Il sera de trois mois à deux ans et l'amende de 500 à 10.000 francs.

» Ces peines sont applicables même au cas où la falsification nuisible serait connue de l'acheteur ou du consommateur.

» Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux fruits frais et légumes frais fermentés ou corrompus. »

« Art. 4. — Seront punis d'une amende de 50 à 3.000 francs et d'un emprisonnement de six jours au moins et de trois mois au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement :

» Ceux qui, sans motifs légitimes, seront trouvés détenteurs dans leurs magasins, boutiques, ateliers, maisons ou voitures servant à leur commerce, ainsi que dans les entrepôts, abattoirs et leurs dépendances et dans les gares ou dans les halles, foires et marchés ;

» Soit de poids ou mesures faux ou autres appareils inexacts, servant au pesage ou au mesurage des marchandises ;

» Soit de denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, de boissons, de produits agricoles ou naturels qu'ils savaient être falsifiés, corrompus ou toxiques ;

» Soit de substances médicamenteuses falsifiées ;

» Soit de produits, sous forme indiquant leur destination, propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, ou des produits agricoles ou naturels.

» Si la substance alimentaire falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, ou si elle est toxique, de même si la substance médicamenteuse falsifiée est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué.

» Il sera de trois mois à un an et l'amende de 100 fr. à 5.000 francs.

» Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux fruits frais et légumes frais fermentés ou corrompus. »

« Art. 5. — Sera considéré comme étant en état de récidive légale quiconque, ayant été condamné par appli-

cation de la présente loi, ou par application des lois sur les fraudes dans la vente :

» 1° Des engrais (loi du 4 février 1888) ;

» 2° Des vins, cidres et poirés (lois des 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897) ;

» 3° Des sérums thérapeutiques (loi du 5 avril 1895) ;

» 4° Des beurres (loi du 16 avril 1897) ;

» 5° De la saccharine (art. 49 et 53 de la loi du 30 mars 1902) ;

» 6° Des sucres (loi du 28 janvier 1903, art. 7 ; loi du 31 mars 1903, art 32) ;

» Aura, dans les cinq ans qui suivront la date à laquelle cette condamnation sera devenue définitive, commis un nouveau délit tombant sous l'application de la présente loi ou des lois sus-visées.

» Au cas de récidive, les peines d'emprisonnement et d'affichage devront être appliquées. »

Art. 6. — Les objets dont la vente, usage ou détention constituent le délit, s'ils appartiennent encore au vendeur ou détenteur, seront confisqués ; les poids et autres instruments de pesage, mesurage ou dosage, faux ou inexacts, devront être aussi confisqués et, de plus, seront brisés.

» Si les objets confisqués sont utilisables, le tribunal pourra les mettre à la disposition de l'administration pour être attribués aux établissements d'assistance publique.

» S'ils sont inutilisables ou nuisibles, les objets seront détruits ou répandus aux frais du condamné.

» Le tribunal pourra ordonner que la destruction ou effusion aura lieu devant l'établissement ou le domicile du condamné. »

« Art. 7. — Le tribunal pourra ordonner dans tous les cas, que le jugement de condamnation sera publié intégralement ou par extraits dans les journaux qu'il dési-

gnera et affiché dans les lieux qu'il indiquera, notamment aux portes du domicile, des magasins, usines et ateliers, du condamné, le tout aux frais du condamné, sans toutefois que les frais de cette publication puissent dépasser le maximum de l'amende encourue.

» Lorsque l'affichage sera ordonné, le tribunal fixera les dimensions de l'affiche et les caractères typographiques qui devront être employés pour son impression.

» En ce cas et dans tous les autres cas où les tribunaux sont autorisés à ordonner l'affichage de leur jugement à titre de pénalité pour la répression des fraudes, ils devront fixer le temps pendant lequel cet affichage devra être maintenu, sans que la durée en puisse excéder sept jours.

» Au cas de suppression, de dissimulation ou de lacération totale ou partielle des affiches ordonnées par le jugement de condamnation, il sera procédé de nouveau à l'exécution intégrale des dispositions du jugement relatives à l'affichage.

» Lorsque la suppression, la dissimulation ou la lacération totale ou partielle aura été opérée volontairement par le condamné, à son instigation ou par ses ordres, elle entraînera contre celui-ci l'application d'une peine d'amende de 50 fr. à 1.000 francs.

» La récidive de suppression, de dissimulation ou de lacération volontaire d'affiches par le condamné, à son instigation ou par ses ordres, sera punie d'un emprisonnement de six jours à un mois et d'une amende de 100 francs à 2.000 francs.

» Lorsque l'affichage aura été ordonné à la porte des magasins du condamné, l'exécution du jugement ne pourra être entravée par la vente du fonds de commerce, réalisée postérieurement à la première décision qui a ordonné l'affichage. »

« Art. 8. — Toute poursuite exercée en vertu de la

présente loi devra être continuée et terminée en vertu des mêmes textes.

» L'article 463 du Code pénal sera applicable, même au cas de récidive, aux délits prévus par la présente loi.

» Le tribunal, en cas de circonstances atténuantes, pourra ne pas ordonner l'affichage et ne pas appliquer l'emprisonnement.

» Le sursis à l'exécution des peines d'amende édictées par la présente loi ne pourra être prononcé en vertu de la loi du 26 mars 1891. »

« Art. 9. — Les amendes prononcées en vertu de la présente loi seront réparties d'après les règles tracées à l'article 11 de la loi des finances du 26 décembre 1890, modifiée par l'article 45 de la loi des finances du 29 avril 1893 et par l'article 83 de la loi de finances du 13 avril 1898.

» Les délinquants condamnés aux dépens auront à acquitter, de ce chef, en dehors des frais ordinaires et au profit des communes, les frais d'expertise engagés par ces dernières lorsqu'elles auront pris l'initiative de déceler la fraude et d'en saisir la justice (laboratoires municipaux).

» La commission départementale peut, sur la proposition du préfet, accorder aux communes qui auront organisé une police municipale alimentaire, des subventions prélevée sur le reliquat disponible du fonds commun. »

« Art. 10. — En cas d'action pour tromperie ou tentative de tromperie sur l'origine des marchandises, des denrées alimentaires ou des produits agricoles et naturels, le magistrat instructeur ou les tribunaux pourront ordonner la production des registres et documents des diverses administrations et notamment celle des Contributions indirectes et des entrepreneurs de transports. »

« Art. 11. — Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour

assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

» 1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

» 2° Les inscriptions et marques indiquant, soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers, que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ;

» 3° Les formalités prescrites pour opérer des prélèvements d'échantillons et procéder contradictoirement aux expertises sur les marchandises suspectes ;

» 4° Le choix des méthodes d'analyses destinées à établir la composition, les éléments constitutifs et la teneur en principes utiles des produits ou à reconnaître leur falsification ;

» 5° Les autorités qualifiées pour rechercher et constater les infractions à la présente loi, ainsi que les pouvoirs qui leur seront conférés pour recueillir des éléments d'information auprès des diverses administrations publiques et de concessionnaires de transports. »

« Art. 12. — Toutes les expertises nécessaires par l'application de la présente loi seront contradictoires et le prix des échantillons reconnus bons sera remboursé d'après leur valeur le jour du prélèvement. »

« Art. 13. — Les infractions aux prescriptions des règlements d'administration publique, pris en vertu de l'article précédent, seront punies d'une amende de 16 fr. à 50 francs.

» Au cas de récidive dans l'année de la condamnation, l'amende sera de 50 francs à 500 francs.

» Au cas de nouvelle infraction constatée dans l'an-

née qui suivra la deuxième condamnation, l'amende sera de 500 francs à 1000 francs et un emprisonnement de six jours à quinze jours pourra être prononcé. »

« Art. 14. — L'article 423, le paragraphe 2 de l'article 477 du Code pénal, la loi du 27 mars 1851, tendant à la répression plus efficace de certaines fraudes dans la vente des marchandises, la loi des 5 et 9 mai 1855 sur la répression des fraudes dans la vente des boissons sont abrogés.

» Néanmoins, les incapacités électorales édictées par la loi du 24 janvier 1889 continueront à être appliquées comme conséquence des peines portées en vertu de la présente loi. »

« Art. 15. — Les pénalités de la présente loi et ses dispositions en ce qui concerne l'affichage et les infractions aux règlements d'administration publique rendus pour son exécution sont applicables aux lois spéciales concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais, des vins, cidres et poirés, des sérums thérapeutiques, du beurre et la fabrication de la margarine. Elles sont substituées aux pénalités et dispositions de l'article 423 du Code pénal et de la loi du 27 mars 1851 dans tous les cas où des lois postérieures renvoient aux textes desdites lois, notamment dans les :

» Article premier de la loi du 28 juillet 1824, sur les altérations de noms ou suppositions de noms sur les produits fabriqués ;

» Articles premier et 2 de la loi du 4 février 1888, concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais ;

» Articles 7 de la loi du 14 août 1889, 2 de la loi du 11 juillet 1891 et premier de la loi du 24 juillet 1894, relatives aux fraudes commises dans la vente des vins ;

» Article 3 de la loi du 25 avril 1895, relative à la vente des sérums thérapeutiques ;

» Article 3 de la loi du 6 avril 1897, concernant les vins, cidres et poirés ;

» Articles 17, 19 et 20 de la loi du 16 avril 1897, concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine.

» La pénalité d'affichage est rendue applicable aux infractions prévues et punies par les articles 49 et 53 de la loi des finances du 30 mars 1902, 7 de la loi du 28 janvier 1903, 32 de la loi de finances du 31 mars 1903 et par les articles 2 et 3 de la loi du 18 juillet 1904. »

« Art. 16. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies. »

1° Les articles de la loi.

L'article premier dit :

Quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant, soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises, etc.

Le Code pénal (art. 423), applicable jusqu'à la loi de 1905, ne parlait que de la tromperie sur la *nature de toute marchandise.*

La loi de 1905 a ajouté les mots *qualités substantielles, composition, teneur en principes utiles.*

Le mot *nature* était-il donc insuffisant ? Au point de vue étymologique, il semble que les qualités substantielles, c'est-à-dire les qualités d'une substance, font partie de la nature de cette substance. La nature d'une substance est, en général, indiquée par sa composition, qui donne, en même temps, la teneur en principes utiles. On compren-

drait, à la rigueur, que l'on parlât de composition et de principes utiles pour les engrais chimiques ; mais pour les denrées alimentaires, le mot nature nous paraît suffisant. « Si l'acheteur a été trompé sciemment, dit M. Thévenet, par le vendeur, sur la nature et la qualité *substantielle* d'une marchandise, le délit de tromperie existera ; si les qualités ne sont qu'*accessoires*, une condamnation ne pourra être prononcée. » Qu'est-ce qu'une qualité *essentielle*, comparée à une qualité *accessoire* ? La question est bien difficile à résoudre.

M. Desplas, dans un rapport déposé au Conseil général de la Seine, avait proposé que les mots qualités substantielles et teneur en principes utiles fussent supprimés « comme trop vagues et prêtant à une interprétation trop arbitraire ».

Quoi qu'il en soit, l'existence d'un délit, d'après l'article premier, est basée :

1° Sur une tromperie ;

2° Une tromperie ayant lieu dans un contrat ;

3° Une tromperie sur une marchandise ;

4° Une tromperie ayant trait à la nature, aux qualités substantielles, à la teneur en principes utiles, etc.

La tromperie est punie, soit qu'elle ait été réalisée, soit qu'on ait tenté de la réaliser.

L'article premier intéresse la question des falsifications au sens large, puisque toute falsification implique une tromperie, sans que la réciproque ait toujours lieu.

L'article 3 s'occupe de la falsification.

Voici les quatre paragraphes de cet article :

Seront punis de peines portées par l'article premier de la présente loi :

1° *Ceux qui falsifieront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus.*

Le premier point, c'est-à-dire la *falsification,* a été déjà étudié.

Ceux qui falsifieront des denrées servant à l'*alimentation de l'homme ou des animaux.* A ce sujet, M. Desplas dit : « Qu'il soit interdit de vendre des substances servant à l'alimentation des animaux pouvant, par leur falsification, nuire à leur santé, c'est bien ; mais les mettre sur le même pied que l'homme, en ce qui concerne les denrées alimentaires, est vraiment excessif, et dépasse la mesure de la protection qui peut leur être due. Les animaux se classent, au point de vue de l'alimentation, en deux catégories : les herbivores et les carnivores ou omnivores. Les premiers se nourrissent d'herbe fraîche, de foin et de grains, qu'il est bien difficile de falsifier, sinon impossible. Les seconds se nourrissent de viandes et de pâtées diverses ; ce sont le chien, le chat, le porc et les fauves des ménageries. Dans l'usage courant, ils sont nourris d'a-

bats quelconques, de débris de boucherie et pour les fauves, de viandes d'équarrissage ou impropres à l'alimentation de l'homme. Va-t-on exiger, désormais, que ces quadrupèdes soient nourris avec des viandes de boucherie propres à la cuisine des ménages ? Va-t-on exiger que le petit-lait donné aux porcs ait « la teneur en principes utiles du lait admis comme marchand par le laboratoire municipal ? » Il semble que la protection accordée aux animaux soit un peu exagérée.

Ceux qui falsifieront des *boissons*. La loi de 1851 ne s'occupait pas de boissons, dont la falsification était réprimée par la loi de 1855.

... des *produits agricoles* ou *naturels destinés à être vendus*. La distinction entre produits agricoles et produits naturels indique que les premiers sont obtenus par le travail de l'homme ; les seconds, sans l'intervention de l'homme.

En résumé, pour qu'il y ait un délit, il faut :

1° Falsifier un produit ;

2° Il faut que le produit falsifié serve à l'alimentation de l'homme ou des animaux ;

3° Il faut qu'il y ait une intention de vente.

Si je fais chez moi un mélange quelconque, qualifié falsification, « on présumera que cette marchandise n'était destinée qu'à des usages particuliers ou domestiques » à la condition, bien entendu, de n'être ni fabricant, ni négociant de denrées de la même espèce. C'est là l'opinion de Garraud.

De plus, le mot falsification implique l'intention frauduleuse, puisque la falsification est un délit.

Dans la discussion de la loi de 1851, la question s'est posée de savoir s'il ne fallait pas ajouter au mot falsification le mot frauduleux. Le débat, assez long, fut terminé par la déclaration suivante de M. Rouher :

« Il est très utile de supprimer le mot « frauduleusement ». Dans la rédaction de la Commission, cela me paraît un pléonasme avec le mot falsifié, dont le sens est très nettement spécifié par la législation. Seulement, il faut bien retenir ceci, qui est la considération dominante du débat, que par cela seul qu'il s'agit d'un délit, il faudra toujours, au moment où la condamnation devra être prononcée, rechercher l'intention de l'agent. Le délit se compose de deux éléments : le préjudice matériel et l'intention frauduleuse. Ces principes généraux suffisent... » (*Moniteur*, 26 mars 1851.)

2° *Ceux qui* EXPOSERONT, METTRONT EN VENTE OU VENDRONT *des denrées* SERVANT *à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles et naturels, qu'ils* SAURONT *être corrompus,* FALSIFIÉS *ou toxiques.*

L'*exposition* « c'est l'action de mettre en vue», dit le Dictionnaire de Larousse. La marchandise est mise sous les yeux de l'acheteur, et cette opération ne se sépare pas de la mise en vente. Lors de la discussion de la loi, M. Fernand Brun a fait la remarque suivante : « La falsification et la mise en vente sont punies de la même peine. Or, les Tribunaux de la Seine distinguent les deux cas :

ils condamnent à trois ou quatre mois de prison l'auteur de la falsification, et ne condamnent qu'à l'amende ceux qui mettent en vente des marchandises falsifiées. Il y aurait donc lieu, d'après l'orateur, de séparer les deux délits, et de leur appliquer des sanctions différentes.

Le rapporteur de la loi a répondu à cette argumentation : « Je prétends que du moment que le recéleur est certainement aussi coupable que le voleur, la personne qui sait qu'elle expose et met en vente des produits falsifiés ou corrompus, est aussi coupable que le falsificateur, car s'il y avait moins de vendeurs de produits falsifiés, il n'y aurait pas tant de falsificateurs. Nous estimons qu'il y a là un degré de culpabilité identique. » (1)

denrées servant à

Une interminable discussion s'engage entre M. Loque, le ministre et le rapporteur, au sujet des mots *servant à*, que M. Loque voudrait remplacer par le mot *pour*. Le rapporteur montra que le texte avait été établi après mûre réflexion par un jurisconsulte, et discuté au Sénat, et que le mot *pour* ouvrait une porte à la fraude, en ce sens qu'un négociant dira toujours d'un produit altéré, qu'il était pour l'alimentation des animaux.

qu'ils sauront être falsifiés

Ces termes ouvrent une porte à la preuve de

---

(1) *Off.*, 8 décembre 1904, p. 2939.

la bonne foi. « Un commerçant peut très bien avoir dans son magasin des produits dont il ne soupçonne même pas l'état de falsification ; nombre de produits lui sont parvenus hermétiquement enfermés dans des boîtes ou des paniers dont l'aspect extérieur ne révèle rien d'anormal. On ne pourra lui faire un grief de les avoir vendus. Il peut se faire aussi que, servant d'intermédiaire entre le fabricant et le consommateur, les marchandises qu'il vend ne passent même pas par son magasin, et il n'a pu juger de la qualité de sa marchandise ; pas de délit, non plus, dans ce cas, à lui reprocher. » (1)

En résumé, pour qu'il y ait délit, au sens du numéro 2, il faut :

1° Qu'il s'agisse de marchandises (art. Ier) ;

2° Que ces marchandises soient exposées, mises en vente ou vendues, dans le but d'alimentation de l'homme ou des animaux ;

3° Qu'il y ait intention frauduleuse ;

. . . . . .

4° *Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront* SOUS FORME INDIQUANT LEUR DESTINATION, des *denrées servant à l'alimentation de l'homme ou* des produits PROPRES A EFFECTUER LA FALSIFICATION *des animaux, des boissons* et *des produits agricoles ou naturels, et ceux* QUI AURONT PROVOQUÉ *à leur emploi par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instructions quelconques :*

(1) Richard, p. 112.

L'article 3, n° 4, a donné lieu à une très longue discussion entre MM. Sarraut, Cazeneuve et le rapporteur. M. Sarraut proposait d'ajouter, après le n° 3 :

4° Ceux qui fabriqueront des produits artificiels, préparations ou mixtions quelconques destinées à la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme et des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles et naturels ;

5° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des produits artificiels, préparations ou mixtures et ceux qui auront provoqué à leur emploi, etc.

M. Cazeneuve a montré combien cette rédaction serait dangereuse pour le fabricant : « L'acide borique, par exemple, peut servir à falsifier les beurres, mais vous ne pouvez cependant pas m'empêcher d'en fabriquer, qui sera destiné, sous forme de borate de soude, à empeser le linge. »

La Chambre s'est rangée à cet avis.

La loi s'applique donc à ceux qui exposent, mettent en vente ou vendent des produits propres à effectuer la falsification, mais à la condition que *leur destination soit indiquée.* (Ex. de l'acide borique.)

La loi s'applique aussi à ceux qui *provoquent* à la falsification. M. Sarraut a cité de nombreux exemples, relatifs surtout aux vins.

Voici, entre mille, de véritables appels à la falsification :

Œnologie Rouillard (du nom de son auteur), brochure. *Vins cassés.* Liqueur Stella B, traitement pour les vins blancs et rouges... Elle fortifie le vin et l'empêche de s'altérer. Prix : le litre, 3 francs. Dose : 15 à 30 centilitres par hecto, etc. Nous trouvons le *Conservateur* des vins contre la piqûre, le *régénérateur* fortifiant et reconstituant ; le *dépiquant,* la *Samosine,* donnant aux liquides le moelleux et la souplesse ; le *stérisol,* qui empêche la formation des fleurs, l'*extrait sec liquide* (qui augmente l'extrait de 6 grammes par litre, et permet ainsi un mouillage de 20 à 25 0/0) ; la liqueur *A. M.,* pour le traitement des vins amers ; l'*anti-moisi ;* les *colorants* caramels pour vins ; les *sèves* pour le bouquet (Bordeaux, Bourgogne, Touraine, Centre), les essences pour spiritueux, etc. (1)

Autre recette (citée par M. Colly) : « Sachant qu'il faut 1.750 grammes de sucre cristallisé premier jet pour produire un degré d'alcool, mettre autant de 1.750 grammes que de degrés l'on veut obtenir dans 100 litres d'eau chaude à 35°. Le sucre étant fondu à cette température, y ajouter ensuite 310 grammes par hecto de *phoazon* composé chimiquement pur ; brasser légèrement 10 minutes, puis y additionner la dose de levures Thibault à raison de une dose de 8 francs par 35 hectos environ, et après quatre ou cinq jours on obtient un vin dépouillé, clair et excellent.

---

(1) R. I. F. R. Roche, janvier 1905.

Pour remonter la couleur, notre vin rouge concentré, dont *l'analyse est rigoureusement garantie,* est tout indiqué.

Pour 100 hectos de vin à 10 degrés, il faut :

1750 kilos de sucre qui coûtent environ. Fr.	1.015
31 kilos de phoazon.....	124
3 doses de levure environ.....	24
Total..... Fr.	1.163

ce qui met le prix de l'hecto à 11 fr. 63. A ce prix de 11 fr. 63, si on ajoute 1 fr. 65 pour la coloration avec notre vin rouge concentré dissous, on arrive à un prix net de 13 fr. 30 l'hecto, et le vin a gagné ainsi 1°2. Ce qui revient à dire que pour 13 fr. 30, on a un vin de 11°2. Ce vin ainsi fait, est excellent et à l'abri de tout reproche et de toute contestation.

Autre recette, indiquée par une circulaire :

Dans un tonneau de 113 litres de contenance, placez huit à douze kilos de raisins secs, dix à quatorze kilos de glucose délayé dans un peu d'eau et un litre de vinaigre. Ajoutez un litre de *mixture odorante,* et environ 400 grammes de levure de bière. Achevez de remplir le tonneau avec de l'eau, dans laquelle vous aurez ajouté six à huit litres d'eau bouillante ; colorez avec une poudre jointe à l'envoi (1).

---

(1) J. P. Ch., 1884, n° 9, p. 102. M. Yvon a trouvé que la poudre était constituée de résidus provenant de la

Autre produit : Un composé introduit en Angleterre sous le nom de « Gilt Edge Butter Compound », a la propriété, dit la circulaire, de faire absorber au beurre 50 0/0 de son poids d'eau. (Composition : 70 0/0 de sulfate de soude, 30 0/0 de pepsine) (1).

Autre circulaire d'un négociant montois :

« Mons, rue des Gages, 1 (près de la gare).

» Monsieur,

» Je vous informe que je possède deux secrets permettant :

» 1° D'augmenter le poids de un à trois kilos, selon essence à la balle de café vert. Un appareil valant 2 fr. 50 est indispensable ;

» 2° D'imiter le café rôti et échapper ainsi à la perdition de poids par suite du rôtissage.

» J'aime à croire, Monsieur, que vous apprécierez l'avantage qu'il y a pour vous d'acheter mes secrets, qui se vendent, etc. » (Etoile Belge, 1889.)

Nous arrêterons là ces citations. Elles nous montrent qu'il était utile d'insérer dans la loi de 1905 des dispositions destinées à arrêter ces provocations à la falsification.

Avant d'abandonner l'article 3, numéro 4, nous ferons remarquer le dernier alinéa : « *Les dispo-*

---

fuchsine. La mixture odorante est une dissolution aqueuse de tannin et d'acide tartrique aromatisé avec une essence artificielle.

(1) R. I. F., 15 oct. 1893.

sitions du présent article ne sont pas applicables aux fruits frais et légumes frais fermentés ou corrompus. » Il arrive, en effet, que des fruits expédiés frais peuvent subir des avaries en route, se gâter par suite d'un changement brusque de temps. Il était juste de mettre hors de cause l'expéditeur. Du reste, comme le fit remarquer à la Chambre le Ministre de l'Agriculture, la mise en vente de fruits corrompus ne paraît pas tellement redoutable, car l'acheteur peut toujours se rendre compte de la corruption de la marchandise et la mauvaise foi du vendeur paraît dans ce cas impossible. »

D'autre part, il reste toujours contre ceux qui feraient métier de vendre des fruits corrompus, les règlements de police municipale. En outre, ceux qui essayeraient de reverdir, par exemple, des fruits au moyen d'antiseptiques, seraient poursuivis comme falsificateurs.

En résumé, pour qu'il y ait délit au sens du paragraphe 4 de l'article 3, il faut :

1° Exposer, mettre en vente ou vendre des produits propres à la falsification des denrées, en *indiquant leur destination* ;

2° Provoquer à l'emploi de ces produits.

Article 4. — L'article 4 complète les dispositions de l'article 3, en punissant la DÉTENTION des produits indiqués à l'article 3.

Seront punis, etc. :

Ceux qui, sans MOTIFS LÉGITIMES, *seront trouvés détenteurs dans leurs magasins, boutiques, ateliers,*

maisons ou VOITURES SERVANT A LEUR COMMERCE, *ainsi que dans les entrepôts, abattoirs et leurs dépendances, et dans les gares ou dans les halles, foires et marchés...*

Soit de DENRÉES *servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, ou des produits agricoles ou naturels, qu'*ILS SAVAIENT ÊTRE FALSIFIÉS, CORROMPUS OU TOXIQUES, *soit de produits, sous forme indiquant leur destination, propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, ou des produits agricoles ou naturels.*

L'article 4 punit la *détention* SANS MOTIFS LÉGITIMES. A la séance du 24 janvier 1899, au Sénat, M. de Carné, intervenant dans la discussion, dit : Quels sont les motifs légitimes que l'on pourrait invoquer ? Je ne vois pas de motifs légitimes d'une pareille détention.

Le rapporteur. — Il peut fort bien se faire que celui qui est détenteur des objets dont il s'agit en ignore la provenance. L'expression critiquée est donc nécessaire, et il y aurait inconvénient à la supprimer.

Le président de la Commission ajoutait que ces mots étaient pris à la loi de 1851 et que, d'autre part, « il y a des cas dont nous ne pouvons pas faire l'énumération complète à la tribune, dans lesquels, en dépit de la détention matérielle des objets dont il s'agit, la bonne foi du détenteur peut être établie. Il faut qu'il lui soit permis de la prouver,

malgré la présomption qui résulte de la possession desdits objets. »

Les mots *sans motifs légitimes* permettent donc de faire la preuve de la bonne foi.

L'article 4 énumère les lieux de la détention. Cette énumération *limitative,* que M. Perroche voulait supprimer, a été maintenue sur l'intervention du rapporteur et du Ministre ; « le fait d'indiquer la simple détention pourrait donner aux agents de l'administration un droit révoltant de perquisition ; ils pourraient pénétrer jusque dans le domicile privé. La Commission estime que ce serait donner à la loi un caractère de répression trop sévère. » (1)

Le mot *magasin,* au point de vue étymologique, veut dire « dépôt de marchandises ». « Un magasin est l'emplacement dans lequel des marchandises ont été placées à proximité, ou en destination d'une vente, soit en gros, soit en détail. Dans ce sens, la cave d'un propriétaire, débitant le vin de son cru, est un magasin, puisqu'elle renferme les vins qu'il destine à son commerce. » (2)

La *boutique,* dit le dictionnaire, « est le lieu d'étalage et de vente au détail d'une marchandise ».

L'*atelier* est le lieu de fabrication. De sorte que la loi veut surveiller le lieu de fabrication, l'*atelier,* d'où partent les marchandises allant au *ma-*

---

(1) *J. Off.*, 16 février 1905, p. 439

(2) Courcelle-Ricard, p. 95.

gasin, et qui seront exposées plus tard dans une *boutique.*

M. Perroche a fait ajouter les *voitures servant au commerce.* « Les marchands ambulants qui parcourent nos campagnes, se font de plus en plus nombreux et il ne serait vraiment pas équitable d'appliquer aux marchands sédentaires des pénalités qui ne pourraient atteindre ceux qui leur font la plus grande concurrence : les marchands ambulants dont les voitures constituent évidemment des magasins et des boutiques. »

Les dernières dispositions de l'article 4 ont eu pour but de mettre cet article en harmonie avec l'article 3 (Sarraut).

Article 5. — S'occupe de la récidive. Nous en parlerons à propos des pénalités.

Article 6. — Confiscation et destruction. Même observation.

Article 7. — Publicité.

Article 8. — *Toute poursuite exercée en vue de la présente loi, devra être continuée et terminée en vertu des même textes.* Comme l'a dit M. Thierry dans la discussion de la loi de 1905, « *Electa una via non datur recursus in alteram.* Ce qui veut dire que lorsqu'on a adopté une forme et une base initiale de procédure on ne doit plus la remplacer par une autre, ou s'en écarter dans la suite pour la conduite de la même affaire. » (1) Et M.

(1) *Off.*, 16 février 1905, p. 447.

Thierry, à l'appui de sa thèse, cite l'exemple suivant : Un négociant en beurres est poursuivi d'après la loi de 1897. Deux experts ont opéré, « l'un à Arras, l'autre à Paris, et c'est dans une ville du Midi qu'avait eu lieu le prélèvement des échantillons. L'expert de Paris a conclu à la corruption du produit ; l'expert d'Arras n'a pas conclu dans le même sens. La contre-expertise a été favorable à l'intéressé... Huit mois après les contre-expertises, l'intéressé a reçu une citation en correctionnelle, en vertu de la loi de 1851... Au greffe, il n'a plus trouvé aucune pièce, et comme il réclamait des explications, on lui a dit : Nous vous poursuivons maintenant, non plus en vertu de la loi de 1897, mais de 1851. » Cette discussion, née à propos de l'article 5, a été adoptée pour être mise en tête de l'article 8.

Article 9. — Les amendes encourues.

Article 10. — Tromperie sur l'origine des marchandises.

Article 11. — *Il sera statué par des règlements d'administration publique, sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi en ce qui concerne :*

1° *La vente, la mise en vente, l'exposition et la* DÉTENTION *des denrées, boissons, substances et produits, qui donneront lieu à l'application de la présente loi.*

Au sujet du mot détention, M. Thierry a deman-

dé qu'il fût suivi de « l'épithète » *illégitime*. M. Cazeneuve fit observer que « ce terme de détention n'implique pas que les règlements d'administration publique ne vont pas approfondir les conditions de cette détention ». La question s'est posée au sujet de l'article 4 et le ministre en a tiré argument pour dire : « Je fais remarquer à la Chambre que le Conseil d'Etat ne peut s'inspirer, pour la rédaction des règlements d'administration publique, que de la définition même de la détention, donnée par l'article 4 de la loi. »

2° *Les inscriptions et marques indiquant, soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages* ou *sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente ou de la mise en vente.*

La première partie s'occupe des indications de provenance et des appellations régionales. Le paragraphe 2 a été voté sans discussion. A noter une intervention de M. Menier, voulant remplacer *ou* par *et*. Sur l'intervention du ministre on a conservé *ou*, avec la promesse que l'on tiendrait compte de l'observation de M. Menier dans l'établissement des règlements d'administration publique.

3° *Les formalités prescrites pour opérer des pré-*

*lèvements d'*ÉCHANTILLONS *et procéder contradictoirement aux expertises sur les marchandises suspectes.*

Le mot *échantillon* a été ajouté pour harmoniser la rédaction avec celle de l'article 12. Le paragraphe 3 organise les formalités du prélèvement. Nous y reviendrons.

4° *Le choix des méthodes d'analyses destinées à établir la composition, les éléments constitutifs et la teneur en principes utiles des produits ou à reconnaître les falsifications.*

5° LES AUTORITÉS QUALIFIÉES *pour* RECHERCHER *et constater les infractions à la présente loi, ainsi que les pouvoirs qui leur seront conférés pour recueillir des éléments d'information auprès des diverses administrations publiques et des concessionnaires de transports.*

Les quatrième et cinquième paragraphes prévoient le mode opératoire dans la recherche des falsifications, suivant des méthodes déterminées, et la nomination spéciale du personnel chargé de la *recherche* et de la *constatation* des infractions à la loi de 1905.

M. Vaillant (séance du 23 février 1905) aurait voulu qu'il fût créé un corps spécial d'inspecteurs; des laboratoires et des chimistes spéciaux ; qu'un règlement d'administration publique fût ordonné « pour déterminer la série des définitions qui permettront le fonctionnement normal de la loi ». C'é-

tait là un organisme très compliqué et très coûteux, ainsi que le fit remarquer le rapporteur. « Il faudrait ajouter, dit M. Thierry, que nul ne pourra être épicier s'il n'est licencié ès-sciences. » Le ministre ayant déclaré qu'il prenait l'engagement de s'entourer de toutes les garanties possibles « de toutes les autorités susceptibles de l'éclairer » sans distinction d'école, les paragraphes 4 et 5 furent votés.

Article 12. — *Toutes les expertises nécessitées par l'application de la présente loi seront* CONTRADICTOIRES *et le prix des échantillons reconnus bons sera remboursé d'après leur valeur le jour du prélèvement.*

Les articles 11 et 12 se complètent, mais l'article 12 établit l'expertise *contradictoire* que nous étudierons plus tard. « Il faut faire ressortir que l'article 11 ne veut pas dire qu'à l'avenir la fraude ne pourra être démontrée et prouvée que par les nouveaux moyens de recherches créés par la loi avec analyses et expertises subséquentes. Il signifie que lorsque la fraude est découverte par cette recherche nouvelle de la loi du 1er août 1905, cette véritable violation du domicile du négociant, qui est légalement instituée et qui est exorbitante du droit commun, on doit, après l'analyse, procéder, s'il est nécessaire, c'est-à-dire si les inculpés interpellés le réclament, à des expertises contradictoires.

» ...La loi de 1905 n'est qu'une loi ayant créé un

moyen nouveau pour la recherche de la fraude, n'excluant pas les moyens ordinaires du droit commun. » (1)

Article 13. — S'occupe des infractions au règlement d'administration publique.

Article 14. — *L'article* 423, *le* § 2 *de l'article* 477 *du Code pénal, la loi du* 27 *mars* 1851, *tendant à la répression plus efficace de certaines fraudes dans la vente des marchandises, la loi des* 5 *et* 9 *mai* 1855 *sur la répression des fraudes dans la vente des boissons, sont abrogées.*

Néanmoins, les incapacités électorales édictées par la loi du 24 *janvier* 1889 *continueront à être appliquées comme conséquence des peines prononcées en vertu de la présente loi* (2).

Article 15. — S'occupe de l'extension des pénalités à certaines lois spéciales.

Telle est, en résumé, la teneur de la loi de 1905 en ce qui concerne les falsifications. Nous allons

---

(1) Lemercier, p. 23.

(2) Voici l'art. unique de la loi du 24 janvier 1889.

Art. 15. — Ne doivent pas être inscrits sur les listes électorales.

§ 4. Ceux qui ont été condamnés à trois mois de prison par application de l'art 423 du Code pénal et de l'art. 1er de la loi du 27 mars 1851 (remplacée par la loi de 1905).

§ 14. Les individus condamnés à l'emprisonnement par application de l'art. 2 de la loi du 27 mars 1851 (remplacée par la loi de 1905).

étudier maintenant les pénalités correspondantes aux délits prévus.

2° Les Pénalités

La loi du 1er août 1905 a établi des peines beaucoup plus sévères que celles de l'article 423 et des lois de 1851 et 1855.

La sanction de l'article premier « quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant, etc...

» sera puni de l'emprisonnement pendant 3 mois au moins, un an au plus, et d'une amende de 100 francs au moins et de 5.000 francs au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement ».

C'est la répression du *délit général de tromperie*. Mais la loi de 1905 prévoit des *circonstances aggravantes,* réprimées avec plus de vigueur ; établit les conditions de *la récidive* légale ; *sanctionne les infractions aux règlements d'administration publique* et établit les règles de la *publicité* des jugements par l'affichage étendu à diverses lois autres que la loi des fraudes.

Les articles 3 et 4, ainsi que nous le savons, s'occupent : *article* 3, de la *falsification* en elle-même des denrées alimentaires ; de l'*exposition, vente, mise en vente* de ces denrées ; de la *provocation* à la falsification ; — *article* 4, de la *détention de denrées* que l'on sait être falsifiées, ou des produits propres à effectuer la falsification.

Premier cas, article 3. Peines portées à l'article premier. Emprisonnement, 3 mois à 1 an. Amende 100 francs à 5.000 francs.

Deuxième cas, article 4. Amende 50 francs à 3.000 francs. Emprisonnement, 6 jours à 3 mois.

La loi de 1905 introduit, en outre, une *circonstance aggravante*. C'est la *nocuité* ou *toxicité : si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, ou si elle est toxique, l'emprisonnement* DEVRA *être appliqué* (art. 3 et 4).

Premier cas, article 3. Emprisonnement, 3 mois à 2 ans. Amende, 500 à 1.000 francs.

Deuxième cas, article 4. Emprisonnement, 3 mois à un an. Amende, 100 à 5.000 francs.

Lors de la discussion à la Chambre, M. Paul Bertrand s'est demandé si le mot *devra* n'excluait pas les circonstances atténuantes et ne supprimait pas les effets de la loi Bérenger. Le ministre a affirmé qu'il était toujours possible au juge d'accorder les circonstances atténuantes, témoin l'article 8. « Le Tribunal, *en cas de circonstances atténuantes...* » Cette déclaration était utile, le mot *devra* semblant être impératif.

A remarquer les différences de pénalités qui s'expliquent : l'acte du falsificateur est toujours plus répréhensible que celui de l'intermédiaire, fût-il de mauvaise foi.

La Récidive. — L'article 5 règle les conditions de la récidive. Dans l'exposé des motifs de M. Mé-

line (6 avril 1898), on lit : « Il est inadmissible que la multiplicité des lois spéciales permette à un fraudeur d'habitude d'encourir successivement des condamnations dans les diverses branches de commerce réglementées par des lois spéciales sans que les condamnations puissent être retenues pour le constituer en état de récidive à l'occasion d'un nouveau délit tombant sous l'application de la loi générale. Il convient de retenir comme faisant encourir les peines de la récidive, toute autre condamnation encourue dans la même période (5 ans) pour les délits de même nature prévus par les législations spéciales... »

Ces législations spéciales s'appliquent aux engrais (loi du 4 février 1888) ; aux vins, cidres et poirés (loi du 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897) ; sérums thérapeutiques (25 avril 1895), beurres (16 avril 1897) ; saccharine (30 mars 1902) ; sucres (28 janvier, 31 mars 1903). Celui qui aura été, dans les cinq ans, condamné pour une nouvelle infraction à l'une de ces lois, sera considéré comme étant en état de récidive légale : « Au cas de récidive, les peines d'emprisonnement et d'affichage devront être appliquées. Comment faut-il interpréter le mot *devra* ? On comprend que pour une première faute, le juge applique la loi, mitigée par des circonstances atténuantes. Mais la récidive n'implique pas une idée de repentir de la part du prévenu, et il est manifeste que le législateur a voulu aggraver la peine pour le récidiviste. Or, l'article 8 permet toujours

d'appliquer les circonstances atténuantes, même en cas de récidive. Il y a donc là une véritable contradiction entre l'esprit et la lettre de la loi. »

La confiscation. — Les objets dont la vente, usage ou détention constituent le délit..., seront *confisqués*. « La Cour de cassation (3 janvier 1857 et 12 juillet 1860) a considéré que la confiscation n'avait pas le caractère d'une pénalité, mais c'était une mesure de précaution dans l'intérêt général, et que le Tribunal devait prescrire même en cas d'acquittement. » (1) « En effet, la simple détention de substances alimentaires ou médicamenteuses qu'on saurait être falsifiées ou corrompues, est réprimée par la loi. Dès lors, laisser ces objets au prévenu acquitté à cause de sa bonne foi seulement, ne serait-ce pas le constituer immédiatement en contravention à la loi, et l'exposer à de nouvelles poursuites qui, cette fois, aboutiraient nécessairement à une condamnation ? Car éclairé désormais sur l'état de ces substances, il ne pourrait plus invoquer sa bonne foi. » (2)

Si les objets confisqués sont *utilisables,* le Tribunal pourra les mettre à la disposition de l'administration, pour être attribués aux établissements d'assistance publique.

Dans le texte primitif de la Commission, on

(1) Lemercier, p. 17.
(2) Courcelle-Ricard, p. 108.

disait : « Si les objets confisqués sont *propres à un usage alimentaire ou médical* ; comme le fit remarquer M. Cazeneuve, la loi est une loi générale, et, par suite, toutes les matières sujettes à falsification, ne sont pas alimentaires ou médicamenteuses (Ex. les engrais). Il convenait donc d'employer un mot nouveau, à sens plus large, et on a introduit dans le texte le mot *utilisable*. Le mot utilisable, qui a un caractère général, a l'avantage de s'appliquer à toutes les matières falsifiées tombant sous le coup de la loi. »

Si les objets sont inutilisables, ils seront « détruits ou répandus, aux frais du condamné, et la peine peut même être aggravée dans une certaine mesure par le Tribunal, qui peut ordonner « la » destruction ou l'effusion devant l'établissement » ou le domicile du condamné. » (Art. 6.)

La Publicité se réalise sous deux formes :

1° Insertion dans les journaux ;

2° Affichage.

1° *L'insertion* dans les journaux est une amende déguisée, qui s'ajoute à l'amende prononcée. « Le Tribunal pourra ordonner que le jugement de condamnation sera publié intégralement ou par extraits, dans les journaux qu'il désignera..., aux frais du condamné. »

2° *L'affichage* complète la pénalité de l'insertion. Les Tribunaux sont souverains pour décider de l'utilité de l'affichage, mais pour éviter des

abus, l'article 7 en précise les conditions générales.

Le Tribunal peut ordonner *dans tous les cas* l'affichage « dans les lieux qu'il indiquera, *notamment* aux portes du domicile, des magasins et ateliers du condamné ». (La loi a omis d'indiquer les *boutiques*, comprises par l'article 4 dans les lieux de détention. Mais le pouvoir du juge étant souverain, l'affichage peut être ordonné à la porte des boutiques.) L'insertion et l'affichage ont lieu aux frais du condamné, sans toutefois que les frais de cette publication puissent dépasser le maximum de l'amende encourue.

Des dispositions sont prises pour réglementer l'affichage : « Le Tribunal fixera les dimensions de l'affiche et les caractères typographiques qui devront être employés pour son impression... Les Tribunaux devront fixer le temps pendant lequel cet affichage devra être maintenu, sans que la *durée* en puisse excéder *sept jours*.

Quid ? si les affiches sont *supprimées*, DISSIMULÉES *ou lacérées* ? « Il sera procédé, dit la loi, à nouveau à l'exécution intégrale des dispositions du jugement relatives à l'affichage. »

Le texte primitif de la Commission portait simplement : Au cas de *suppression* ou de *lacération:* « Mais on a fait remarquer que l'affiche peut n'être, ni supprimée, ni lacérée, et que l'on échappe à l'affichage en masquant l'affiche, soit au moyen de contrevents, soit en retournant les volets, de façon à ce qu'elle échappe aux regards du public.

C'est pour cette raison que la Commission propose l'adjonction du mot *dissimulation.* » (16 février 1905, *Off.*)

Lorsque la suppression, la dissimulation ou la lacération totale ou partielle aura été opérée volontairement par le condamné, à son instigation ou par ses ordres, elle entraînera contre celui-ci l'application d'une peine d'amende de 50 à 1.000 francs.

En cas de *récidive,* la peine consiste dans un emprisonnement de six jours à un mois, et une amende de 100 francs à 2.000 francs.

Quid ? si le délit est commis par un tiers, ayant agi *proprio motu* ? Il serait puni conformément à la loi sur l'affichage.

Dans un dernier paragraphe de l'article 7, on lit: *Lorsque l'affichage aura été ordonné à la porte des magasins du condamné, l'exécution du jugement ne pourra être entravée par la vente du fonds de commerce, réalisée* POSTÉRIEUREMENT A LA PREMIÈRE DÉCISION *qui a ordonné l'affichage.*

Un acheteur de bonne foi peut acheter un fonds de commerce dont le propriétaire était sous le coup de la peine de l'affichage, « et il serait abusif, comme l'a dit M. Congy, de frapper l'acheteur de bonne foi, ignorant totalement que son vendeur est sous le coup d'une poursuite pouvant entraîner l'affichage à la porte du magasin dont il devient acquéreur. Il lui faudrait établir sa bonne foi..., et ce serait renverser les règles de la bonne justice et de l'équité » (16 février 1905, *Off.,* p.

450). C'est pourquoi la Chambre a remplacé les mots *postérieurement à la perpétration du délit,* par les mots *postérieurement à la première décision,* etc.

L'affichage et l'emprisonnement pourront ne pas être appliqués en cas de circonstances atténuantes (art. 8). L'article 8 *in fine* ajoute : « *Le* SURSIS *à l'exécution des* PEINES D'AMENDE *édictées par la présente loi,* NE POURRA ÊTRE PRONONCÉE *en vertu de la loi du* 26 *mars* 1891. »

C'est là une exception grave aux lois de droit commun, prise cependant, a dit le Ministre, d'accord avec M. Bérenger, auteur de la loi de sursis. M. Georges Berry a demandé la suppression du paragraphe précédent. « Je ne vois pas pourquoi vous exceptez le fraudeur des lois de droit commun, ni pourquoi vous déclarez que le sursis ne sera pas applicable à tel condamné, à telle ou telle catégorie de poursuivis. » L'observation est juste. Le rapport a cependant justifié la rédaction de la Commission, en disant que le délit de fraude et de falsification a un caractère d'*habitude,* indiquant une volonté très réfléchie : « Quelqu'un ne consent pas, en effet, à devenir un fraudeur de denrées alimentaires, sur lesquelles il a de petits bénéfices, pour n'opérer qu'une fois ; un bénéfice appréciable ne peut être réalisé qu'à la condition de se renouveler un grand nombre de fois, et à la condition, par conséquent, de devenir un délit d'habitude. »

Les *délinquants* condamnés aux dépens (art. 9),

auront *à acquitter* de ce chef, en dehors des frais ordinaires et au profit des communes, *les frais d'expertises* engagés par ces dernières, lorsqu'elles auront pris l'initiative de déceler la fraude et d'en saisir la justice.

L'article 11 prévoit qu'il sera établi des règlements d'administration publique. L'article 13 réprime les infractions aux prescriptions de ces règlements, par une amende de 16 fr. à 50 fr.

En cas de récidive dans l'année de la condamnation, l'amende sera de 50 à 500 francs.

En cas de nouvelle infraction constatée dans l'année qui suivra la deuxième condamnation, l'amende sera de 500 à 1000 francs et un emprisonnement de six jours à quinze jours pourra être prononcé.

M. Berry a soulevé à ce sujet la question des *circonstances atténuantes,* et il a été formellement entendu que l'article 8 était applicable, ainsi que la loi de sursis, sauf pour l'amende.

Remarque. — M. Chavoix proposa d'ajouter à l'article 13 de la loi du 1er août 1905 les dispositions suivantes :

« Les infractions prévues par la présente loi ou par les règlements d'administration publique intervenus ou à intervenir pour son exécution, ne seront passibles que des peines de simple police, quand la bonne foi de l'auteur de ces infractions aura été admise par le Tribunal.

» En cas de récidive constatée dans les condi-

tions prescrites par l'article 483 du Code pénal, la peine d'emprisonnement de un à cinq jours pourra être prononcée.

Dans tous les cas, la confiscation ou la destruction pourra être ordonnée, conformément à l'article 6 de la présente loi.

» L'affichage du jugement ne pourra être ordonné qu'au cas de récidive. »

L'article précédent fut adopté sans discussion par la Chambre, dans la séance du 12 juillet 1907.

La discussion fut reprise le 23 mars 1908, mais le projet de réforme est toujours en instance devant le Sénat.

« Si le texte en question est voté par le Sénat, il aura pour résultat de faire revivre sous une autre forme les *anciennes contraventions* de l'article 475, dont les pénalités sont évidemment celles que prévoit le texte de M. Chavoix.

» Dès qu'une marchandise falsifiée serait mise en vente, des sanctions seraient encourues ; leur sévérité varierait seulement, suivant que la bonne foi serait admise, ou que l'intention frauduleuse serait constatée, autrement dit, le vice de la marchandise, indépendamment de tout mobile délictueux, suffirait à déterminer une condamnation.

» A cet égard, la réforme proposée offre certainement un réel intérêt. Il est excessif de voir, comme à l'heure actuelle, des professionnels négligents décliner avec désinvolture toute responsabilité, en invoquant l'excuse d'une bonne foi plus ou moins certaine.

» Mais si le texte dont il s'agit devait avoir pour résultat d'entraîner la comparution forcée devant le *tribunal correctionnel,* de commerçants qui, malgré toute leur vigilance, auraient été en quelque sorte victimes d'un accident professionnel, les inconvénients de la réforme seraient plus grands que ses avantages.

» Il faut nettement déclarer que la bonne foi ne sera jamais traduite *devant les mêmes tribunaux que la fraude.* Lorsque le parquet constatera cette bonne foi, l'affaire sera dès l'abord transmise à la juridiction de simple police ; si, au contraire, la procédure a suivi son cours jusqu'au tribunal correctionnel, celui-ci, en reconnaissant la bonne foi, se dessaisira au profit du juge compétent, pour prononcer les peines prévues en la circonstance. » (1)

3° La loi de 1905 comparée a la loi de 1851

On peut dire, en principe, que la loi nouvelle n'est, au point de vue des délits et des pénalités, qu'une nouvelle formule de l'article 423 du Code pénal et de la loi de 1851 (et de 1855), qui appliquait cet article 423 à toute tromperie ou tentative de tromperie sur la quantité. En effet, elle réprime

---

(1) *Annales des falsifications*, mai 1909. M. Toubeau, p. 148.

la tentative aussi bien que la fraude elle-même, soit sur la quantité, soit sur la qualité. Et, pour être plus efficace, elle prévoit le délit par vente, par mise en vente, et même par détention. Les pénalités qu'elle édicte « sont beaucoup plus sévères que celles de l'article 423 et peuvent encore être aggravées dans certains cas. Enfin, par son article 11, elle confère à l'administration le devoir d'édicter des réglementations, qui, nous le répétons, seront, en somme, toute la loi. » (1)

Examinons en détail les modifications à la loi de 1851.

L'article premier de la loi de 1851 dit : « Seront punis des peines portées par l'article 423 du Code pénal, ceux qui..., etc. Or le Code pénal punit (art. 423) *quiconque aura trompé l'acheteur* sur... » L'article premier de la loi de 1905 punit au contraire quiconque a trompé ou TENTÉ de tromper... c'est-à-dire la tentative de tromperie, aussi dangereuse parfois que la tromperie elle-même.

Le Code pénal réprime la tromperie sur la *nature* des marchandises. La loi de 1905 ajoute « *les qualités substantielles, la composition, la teneur en principes utiles* ». Ces nouvelles désignations étaient-elles d'une grande utilité ? Nous en avons parlé en étudiant la loi.

La loi de 1905 supprime l'énumération donnée à l'article premier, § 3, de la loi de 1851, en di-

---

(I) R. I. F., 1905, p. 52.

sant seulement : « Quiconque aura trompé, etc., soit sur la quantité des choses livrées, ou sur leur identité, par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat. »

En outre, tandis que la loi de 1851 prévoit la tentative de tromperie sur la *quantité,* la loi de 1905 prévoit la tentative de tromperie sur la *nature, l'espèce, l'origine,* etc.

L'article 3 réprime la falsification, mais il ajoute aux *denrées alimentaires et médicamenteuses* destinées à être vendues, les PRODUITS AGRICOLES OU NATURELS. Il assimile à la mise en vente ou à la vente, l'EXPOSITION ; il introduit comme cause du délit la TOXICITÉ.

La *provocation à la fraude* par l'exposition, mise en vente ou vente de produits propres à effectuer la falsification..., ou par brochures, circulaires, etc., que la jurisprudence tendait à réprimer en vertu de l'article premier de la loi de 1851, est déterminée de façon précise dans l'article 3, § 3.

L'article 4 reproduit à peu de choses près l'article 3 de la loi de 1851.

Les articles 11 *et* 12 constituent l'innovation la plus considérable.

L'article 11 dit qu'il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre, en ce qui concerne : 1° la vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des den-

rées ; 2° les inscriptions et marques, indiquant la composition ou l'origine ; 3° les formalités à suivre pour prélever les échantillons ; 4° le choix des méthodes d'analyses (§ 4). Mais ce paragraphe reste dans le vague ; il laisse supposer qu'on établira des normes de comparaison, par suite qu'on définira la denrée pure, de façon à connaître par comparaison la falsification ; mais tout cela n'est pas indiqué de façon précise ; 5° le choix des autorités qualifiées pour rechercher et constater les infractions ; 6° enfin l'article 12 précise la méthode d'expertise qui devra être contradictoire. Nous reviendrons avec quelques détails sur cette organisation nouvelle, créée par les articles 11 et 12.

Les Pénalités. — La loi de 1851 punissait des peines portées par l'article 423 du Code pénal : la falsification, la vente ou mise en vente de denrées alimentaires falsifiées, la tromperie sur la quantité.

Emprisonnement de trois mois à un an.

Amende qui ne pourra excéder le quart des dommages-intérêts et restitutions, ni être au-dessous de 50 francs.

La loi de 1905 augmente ces peines :

Emprisonnement, 3 mois à un an.

Amende, 100 francs à 5.000 francs.

La loi de 1851 aggrave la pénalité, s'il s'agit d'une marchandise contenant des mixtions nuisibles à la santé :

Amende, 50 à 500 francs.

Emprisonnement, 3 mois à 2 ans.

Avec la loi de 1905 :

Amende, 500 à 10.000 francs.
Emprisonnement, 3 mois à 2 ans.

La DÉTENTION de substance falsifiée, *non nuisible,* est punie par la loi de 1851 ;

Amende, 16 à 25 francs.
Emprisonnement, 6 à 10 jours.

Nuisible.

Amende de 16 fr. à 50 fr.
Emprisonnement, de 6 à 15 jours.
Avec la loi de 1905 :

Matière falsifiée *non nuisible :*

Amende, de 50 à 3.000 francs.
Emprisonnement, de 6 jours à 3 mois.

Matière *nuisible :*

Amende, de 100 à 5000 francs.
Emprisonnement, de 3 mois à 1 an.

On remarquera combien la loi de 1905 est plus sévère, surtout au point de vue des amendes. Ajoutons que cette loi innove en refusant le sursis aux peines d'amende.

LA RÉCIDIVE. — L'article 5 innove en instituant une récidive légale, qui n'est pas prévue par le Code pénal. « Le législateur a considéré que les fraudeurs faisaient partie d'une seule et même famille et qu'il fallait les traiter sur le même

pied ; et il en a déduit cette conséquence, que le fait d'avoir été condamné pour une fraude quelconque constituait l'individu, qui était de nouveau poursuivi pour un autre genre de fraude, n'ayant aucun rapport avec celle qui avait motivé la première condamnation, en état de récidive. » (1)

La Publicité. — L'article 6 de la loi de 1851 dit : « Le Tribunal pourra ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extraits dans tous les journaux qu'il désignera, le tout aux frais du condamné. » C'est la reproduction d'une disposition *in fine* de l'article 423 du Code pénal.

L'article 7 de la loi de 1905 renforce les précautions prises pour empêcher les condamnés d'éluder cette peine redoutable de l'affichage. Il indique les pénalités encourues par la *suppression,* la *dissimulation* ou *lacération de l'affiche,* toutes choses dont la loi de 1851 ne s'occupait pas.

En résumé, la loi de 1905 a modifié la loi de 1851 sur les points suivants :

1° Produits auxquels s'applique la loi ;

2° Tentative de tromperie ;

3° Provocation à la fraude ;

4° Réglementation spéciale (art. 11).

Au point de vue des pénalités les chiffres des amendes sont très sensiblement augmentés. En

---

(1) Lemercier, p. 14.

somme, les pénalités sont aggravées en partant de ce principe, qu'il faut surtout frapper à la caisse.

La loi crée une récidive spéciale et l'affichage est réglementé d'une façon minutieuse.

En résumé, comme le disait M. Méline, le nouveau projet a cherché à réunir dans une loi d'ensemble les dispositions générales sur la répression des tromperies dans les ventes... « Il nous a paru utile d'unifier ces dispositions législatives qui ont entre elles un lien commun, puisque les lois de 1851 et de 1855 renvoient expressément aux pénalités de l'article 423 du Code pénal, et de modifier les pénalités, reconnues insuffisantes, par une tarification nouvelle des peines d'amende et par la réglementation de l'exécution de la peine de l'affichage. » (1)

II. — AUTRES LOIS QUI ASSURENT LA RÉPRESSION DES FRAUDES ET FALSIFICATIONS DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

Les différentes lois qui constituent comme on l'a dit, l'arsenal de la répression des fraudes seraient d'une étude trop longue. Nous nous bornerons à en donner la nomenclature sommaire que nous empruntons à M. Toubeau (2).

---

(1) Projet de loi. Sénat, n° 248, p. 4

(2) Toubeau, p. 31.

Dénominations, Marques. — *Loi du* 28 *juillet* 1824 sur les altérations de noms ou suppositions de noms sur les produits fabriqués ; elle prescrit (art. 1) « que quiconque aura, soit apposé, soit fait apparaître, par addition, retranchement ou par altération quelconque, sur des objets fabriqués, le nom d'un fabricant autre que celui qui en est l'auteur, ou la raison commerciale d'une fabrique autre que celle où lesdits objets auront été fabriqués, ou enfin le nom d'un lieu autre que celui de sa fabrication, sera puni des peines portées à la loi du 1er août 1905.

Loi du 23 *juin* 1857, sur les contrefaçons ou imitations de marques de fabrique et de commerce.

Lois sur les Vins. — 14 *août* 1889 (loi Griffe), intéressante surtout par la définition qu'elle donne du vin ; son article premier stipule, en effet, que « nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente sous la dénomination de vin, un produit autre que celui de la fermentation de raisins frais » ; les vins de sucre et de raisins secs y sont également définis (art. 2 et 3).

26 *juillet* 1890, concernant la fabrication et l'imposition des vins de raisins secs.

11 *juillet* 1891, interdisant notamment le surplâtrage (plus de deux grammes de sulfate de potasse par litre) ; cette loi décide, en outre, que les vins plâtrés (moins de deux grammes par litre) devront avoir des fûts ou récipients qui portent à cet égard

une indication spéciale (vins plâtrés), mais cette disposition législative n'a pas de sanctions.

24 *juillet* 1894, tendant à réprimer l'alcoolisation et le mouillage des vins.

28 *janvier* 1903, prescrivant dans son article 7 les formalités à remplir pour « quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange ».

31 *mars* 1903 (loi des finances, art. 32), interdisant l'emploi de glucose en vinification.

18 *juillet* 1904, sur les attestations qui doivent accompagner les enlèvements de vins de plus de 20 hectolitres et interdisant à Paris la préparation de boissons fermentées autres que la bière.

29 *juin* 1907, tendant à prévenir le mouillage des vins et les abus du sucrage.

Dispositions communes aux Vins, aux Cidres et aux Poirés. — *Loi du* 6 *avril* 1897, soumettant à un régime spécial de surveillance la fabrication, la circulation et la vente des vins de raisins secs.

Dispositions communes aux Vins et aux Spiritueux. — *Loi du* 6 *août* 1905, plus intéressante au point de vue fiscal qu'au point de vue de la répression des fraudes commerciales.

15 *juillet* 1907, concernant le mouillage et la circulation des vins, ainsi que le régime des spiritueux.

Législation sur les Beurres et Margarines. — *Loi du* 16 *avril* 1897, tout spécialement intéres-

sante en ce qu'elle organise la surveillance des fabriques; règlement d'administration publique du 9 novembre 1897, organisant en France, en ce qui concerne le beurre, une procédure de prélèvement, afin de mettre cette procédure en harmonie parfaite avec celle établie par le règlement du 31 juillet 1906 ; une loi du 23 juillet 1907 a modifié celle du 16 avril 1897, et un règlement du 29 août 1907 a modifié celui du 9 novembre 1897.

Conserves. — *Loi du* 11 *juillet* 1906, prescrivant pour les conserves de sardines, de légumes, de prunes étrangères introduites en France pour la consommation, l'indication du pays d'origine.

Saccharine. — L'emploi de la saccharine ou de toute autre substance édulcorante artificielle, possédant un pouvoir sucrant supérieur à celui du sucre de betterave, sans en avoir les qualités nutritives, est interdit pour la préparation des produits alimentaires (art. 49 et 53 de la loi des finances du 30 mars 1902).

Ajoutons que, désormais, grâce aux règlements d'administration publique prévus par la loi du 1er août 1905, la nécessité de voter des lois spéciales se fera de moins en moins sentir.

CHAPITRE VII

L'APPLICATION DE LA LOI DE 1905

TITRE I. — DÉCRETS ET RÈGLEMENTS

L'article 11 de la loi du 1er août 1905 prévoit « *qu'il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi* ».

Trois catégories de documents sont intéressantes, à ce point de vue :

1° Le décret du 31 juillet 1906 ;

2° La circulaire du 29 septembre 1908 ;

3° Les décrets des 3 septembre 1907, 11 mars 1908, 28 juillet 1908.

Section I. — Décret du 31 juillet 1906

Ce décret porte règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905. Il est divisé en trois titres, qui étudient :

1° L'organisation et le fonctionnement du service des prélèvements ;

2° Le fonctionnement des laboratoires ;

3° Le fonctionnement de l'expertise contradictoire.

Comme on l'a dit, en confiant à des règlements d'administration publique le soin de formuler les modes qui présideront à l'application de la loi, les législateurs se sont déchargés de la partie la plus délicate de la question.

Dans la recherche de la fraude ou de la falsification, il faut d'abord posséder le corps du délit. De là cette mesure, qualifiée d'inquisitoriale, « consistant à s'introduire chez des négociants sur lesquels ne plane même pas le plus léger soupçon, pour rechercher s'ils ne sont pas fraudeurs, ou s'ils ne détiennent pas des marchandises falsifiées, corrompues ou toxiques. » (1)

D'où nécessité d'organiser minutieusement le prélèvement des échantillons, d'en fixer le nombre, et d'indiquer les autorités qualifiées pour opérer. Il faut constater par un acte authentique les conditions dans lesquelles l'opération s'est effectuée, et donner l'assurance à l'intéressé que l'échantillon saisi sera loyalement examiné.

Cet examen sera fait au laboratoire officiel, et pour éviter les divergences d'appréciation, dues à des méthodes d'analyse différentes les unes des autres, on impose une méthode unique.

Enfin, si le chimiste officiel déclare l'échantillon qui lui a été soumis falsifié, on donne à « l'auteur

---

(1) Toubeau, p. 43.

présumé de la fraude », le droit de contester les résultats de l'analyse, en réclamant une expertise contradictoire.

Telle est, dans ses grandes lignes, la règlementation nouvelle, contenue dans le décret du 31 juillet 1906. Le commerce est, de ce chef, soumis à un contrôle rigoureux, mais, en revanche, il reçoit certaines garanties.

« Il est bien évident qu'en prévoyant, dans l'intérêt général, une règlementation de ce genre, le législateur n'a fait qu'*ajouter* aux moyens d'action généraux contre tous les délits, des moyens d'action spéciaux contre ceux de fraude ; bien entendu, aucune des armes offertes par le Code d'instruction criminelle, tant aux particuliers qu'au procureur de la République et au juge d'instruction, n'est abandonnée. » (1)

Nous allons examiner avec quelques détails chacun des titres du décret du 31 juillet 1906.

§ 1. — Les prélèvements d'échantillons

A. Autorités qualifiées pour opérer le prélèvement

Le fonctionnement du service de répression des fraudes est assuré dans chaque département par le préfet ; à Paris, par le préfet de police.

La liste des autorités qui ont qualité pour opé-

(1) Toubeau, *loc cit.*, p. 43.

rer des prélèvements, semble être limitée par l'article 2 du décret du 31 juillet 1906. Cependant, examinant de près le texte, on voit que le préfet a pour ainsi dire un pouvoir discrétionnaire pour le choix des agents qui les feront. L'article 2, *in fine*, dit : « Dans le cas où des agents spéciaux seraient institués par les départements ou les communes pour concourir à l'application de la loi, ces agents devront être agréés et commissionnés par les préfets. » Par suite, toute personne jugée apte à remplir les fonctions d'agent de prélèvement, pourra être agréée ou commissionnée par le préfet, à *titre d'agent départemental* : « L'attribution de qualité et l'agrément pourront s'opérer simultanément par le même arrêté. » (1)

Quels sont, en dehors de ces agents spéciaux, les autorités qualifiées pour opérer les prélèvements ? Ce sont (art. 2) : les commissaires de police, les commissaires de la police spéciale des chemins de fer et des ports, les agents des Contributions indirectes et des douanes, agissant à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions, les inspecteurs des halles, foires, marchés et abattoirs.

De l'interprétation du texte, il ressort que ces agents exercent *normalement* leurs fonctions, puisque l'article 2 prévoit, en dehors des agents spéciaux, une catégorie de personnes « *qui peuvent être désignées individuellement par les préfets,*

(1) Lettre au Préfet de l'Hérault (9 oct. 1907). Toubeau, p. 100.

pour concourir à l'application de la loi de 1905, *et commissionnés par eux, à cet effet* ». Ce sont les agents des octrois et les vétérinaires sanitaires.

Dans une circulaire du 26 février 1907, le Ministre dit : « Les agents spéciaux dont il est question dans l'article 2, devront être spécialement commissionnés par vous. A *leur défaut,* vous confierez aux inspecteurs des halles, marchés et abattoirs, ainsi qu'aux commissaires de la police spéciale des chemins de fer et aux commissaires de police le soin d'opérer les prélèvements (un agent par 50.000 habitants, à titre d'indication). » Cette circulaire indique donc que l'on doit confier le service de préférence aux agents spéciaux.

La même circulaire prévoit l'intervention des syndicats : « Dans le cas où vous seriez disposé à agréer des agents institués et rémunérés par des *groupements professionnels,* vous voudrez bien remarquer que la chose n'est possible qu'à une condition : c'est que vous puissiez considérer lesdits agents comme institués par le département, ou par une ou plusieurs communes. »

Enfin, le service du prélèvement peut compter sur le concours des agents des Contributions indirectes, mais ils échappent à l'autorité du préfet. « Les préfets pourront signaler au directeur des Contributions indirectes de leur département les soupçons de fraude qui porteraient sur des personnes assujetties à la surveillance du service de cette administration, afin que ce service recherche les occasions de réprimer les faits délictueux. »

En résumé, le préfet peut librement choisir les agents de prélèvement. La question s'est posée au sujet des *commissaires de police,* de savoir s'ils avaient qualité pour opérer en dehors de leur circonscription. Une lettre du 22 août 1907, du Ministre au préfet de l'Eure, a résolu ce point de droit: « Le commissaire de police devient, vis-à-vis du préfet, un agent départemental. C'est au préfet, par conséquent, qu'il appartient, en vue du bon fonctionnement du service, de déterminer pour les commissaires de police, comme pour les autres agents de prélèvement, l'étendue de la circonscription dans laquelle ils devront agir. » En outre, les agents de prélèvement ne sont pas tenus d'être assermentés (C. App. Riom, 5 février 1908) (1).

En ce qui concerne les armées de terre et de mer, un décret du 5 juin 1908 a donné aux représentants de l'administration de la guerre et de la marine des pouvoirs semblables à ceux des autorités civiles ci-dessus indiquées.

Voici la teneur de l'article 2 :

« *Article* 2. — *Indépendamment des autorités et agents énumérés à l'article* 2 *du décret du* 31 *juillet* 1906, *ont qualité pour opérer des prélèvements sur les denrées et boissons ci-dessus définies :*

» *Pour l'armée de terre, les fonctionnaires du contrôle de l'armée, les fonctionnaires de l'inten-*

(1) Toubeau, *loc. cit.*, p. 102.

dance militaire, les médecins militaires, les vétérinaires militaires, les officiers préposés aux approvisionnements et distributions de vivres ;

» *Pour l'armée de mer, les contrôleurs de l'administration de la marine, les commissaires de la marine, les médecins de la marine, les manutentionnaires.* »

Une circulaire numéro 8 du 7 juillet 1908, spécifie bien que « *ce dernier règlement ne retire pas le pouvoir donné par le décret du* 31 *juillet* 1906, *pour rechercher et constater les infractions à la loi* », mais elle indique quelques règles à suivre, au cas où l'armée demanderait l'intervention des agents civils. « Rien n'est donc changé par le décret du 5 juin 1908 aux conditions dans lesquelles vous avez été appelé jusqu'ici à rechercher et constater les infractions à la loi. »

B. Lieux de prélèvement

L'article 4 dit : « *Des prélèvements d'échantillons peuvent, en toutes circonstances, être opérés d'office, dans les magasins, boutiques, ateliers, voitures servant au commerce, ainsi que dans les entrepôts, les abattoirs et leurs dépendances, les halles, foires et marchés, et dans les gares ou ports de départ et d'arrivée.* » Nous retrouvons là l'énumération des lieux de détention donnée à l'article 4 de la loi du 1er août 1905. On a ajouté les *ports de départ ou d'arrivée*, c'est-à-dire de véritables gares maritimes, « autrement dit dans tous

les lieux où se trouvent détenues, entreposées, mises en vente ou vendues, les marchandises précédentes ». (Instructions aux agents de prélèvement, 12 mars 1907.)

Les prélèvements sont obligatoires dans tous les cas où les boissons, denrées ou produits paraissent falsifiés, corrompus ou toxiques. Mais si l'état de corruption ne permet pas le prélèvement, on mentionne le fait au procès-verbal, ou on détruit immédiatement — qu'il y ait ou non délit — la substance corrompue, « lorsqu'un règlement municipal, pris en vertu de l'article 97 de la loi du 5 avril 1884, ordonne leur destruction ».

C'est le cas des fruits ou légumes frais corrompus. Les agents de prélèvements ont tout pouvoir « pour requérir auprès des administrations publique tous éléments d'information ». Les entrepreneurs de transports sont tenus de n'apporter aucun obstacle aux réquisitions pour prises d'échantillons et de représenter les titres de mouvement, lettres de voitures, récépissés, connaissements et déclarations dont ils sont détenteurs.

Il y a des règles spéciales pour les prélèvements dans les établissements militaires, exécutés par des agents civils : « Lorsque, sans y avoir été invité par l'une des autorités (chef de corps ou de détachement, commandant d'un navire de l'Etat), qui seules ont qualité à cet effet, vous serez amené à opérer dans une caserne ou un établissement militaire ou maritime, ou à bord d'un navire de l'Etat, un prélèvement sur des boissons ou des

denrées alimentaires, vous devrez préalablement demander au chef de corps ou de détachement, ou au chef de l'établissement, ou au commandant du navire, l'autorisation de pénétrer, pour cet objet, dans ledit établissement ou navire. » Mêmes prescriptions s'il s'agit d'un prélèvement à opérer « en vertu d'ordres émanant de l'autorité judiciaire ». (Circ. numéro 8, 7 juillet 1908).

C. Formalités du prélèvement

1° Produits a prélever.— Les prélèvements porteront exclusivement sur les boissons, les denrées alimentaires pour l'homme ou les animaux, les produits agricoles, ainsi que, le cas échéant, sur les produits propres à effectuer la falsification de ces substances. Il est rappelé que les dispositions du 31 juillet 1906 ne sont pas applicables à des produits tels que les étains d'étamage, les poteries vernissées, les eaux ordinaires, les eaux minérales naturelles ou artificielles, les engrais, par exemple, dont la surveillance est prévue par d'autres règlements. (Instruction du 12 mars 1907.)

Voici le détail des substances indiquées par l'arrêté du 1er août 1906 : les vins, vinaigres, cidres, poirés ; les bières, les spiritueux, les huiles, le lait, les moutardes, confitures, miels, beurres, saindoux, fromages, compotes, gâteaux mous, les cafés, farines, sels de table, les cacaos, chocolats, thés, chicorées, pâtes alimentaires, poivres, sucres, fleurages, la vanille, le pain d'épice, les produits de

charcuterie, les fromages secs, le pain, les conserves.

2° Les échantillons prélevés. — Article 5 : « *Tout prélèvement comporte* quatre *échantillons; l'un destiné au laboratoire pour analyse, les trois autres éventuellement destinés aux experts.* »

En effet, la loi prévoit une analyse au laboratoire officiel et une expertise contradictoire dans laquelle peuvent intervenir un expert, un contre-expert, et en cas de partage, un arbitre. D'où nécessité de quatre échantillons.

Ces *quatre* échantillons sont-ils nécessaires à peine de nullité ? La question est controversée, « mais il nous semble difficile d'admettre la thèse de la Cour d'appel de Paris (les quatre échantillons étant destinés à l'analyse contradictoire, un nombre d'échantillons plus restreint serait suffisant si le prévenu renonce à cette analyse contradictoire). Lorsque le nombre des échantillons est inférieur à quatre, il y a violation d'une formalité essentielle de la procédure : le prélèvement est nul, d'une nullité absolue (Toubeau, p. 106) (1). L'opi-

(1) Signalons en passant une anomalie inexplicable relative au prélèvement d'échantillons d'engrais. Les engrais chimiques sont des composés industriels de tout point comparables, au point de vue général, aux produits anticryptogamiques. Or une circulaire du 27 juin 1908 dit : « Les règles tracées par le décret du 31 juillet 1906 pour l'application de la loi du 1er août 1905 ... pour la recherche

nion de M. Toubeau nous paraît logique, puisque le décret du 31 juillet 1906 ne prévoit aucune exception à la règle posée dans son article 5.

a) *Cinquième échantillon.* — La circulaire numéro 1 (12 mars 1907) dit : « Bien que chaque prélèvement comporte la prise de quatre échantillons, on devra laisser un cinquième échantillon entre les mains de l'intéressé, lorsque celui-ci en fait la *demande expresse.* Cet échantillon ne devra être revêtu d'aucun cachet, d'aucune marque susceptible de lui donner un caractère officiel, et il ne peut convenir qu'à l'usage personnel de l'intéressé (cependant, pour les laits, on ajoutera une pastille de bichromate de potasse, dans le cinquième échantillon, comme dans les échantillons officiels). Il

---

des fraudes portant sur les produits anticryptogamiques cupriques (sulfate de cuivre, verdet, bouillies, etc.) doivent être suivies. Il en est de même à l'égard des autres produits anticryptogamiques (les soufres par exemple, que ne visent aucune loi spéciale, mais auxquels la loi du 1er août 1905 est *évidemment* applicable.

Mais il n'en est plus ainsi en ce qui concerne les engrais (phosphates, superphosphates, etc.). Le décret du 10 mai 1889 est alors seul applicable et ce réglement a fixé une procédure spéciale pour le prélèvement et pour l'analyse. (Art. 7. Les échantillons sont toujours pris en TROIS exemplaires.)

Il est difficile de comprendre pourquoi il est nécessaire de prendre *quatre* échantillons, de denrée alimentaire ou de sulfate de cuivre, et seulement *trois* échantillons de nitrate de soude par exemple.

est bien entendu que la valeur du cinquième échantillon ne sera pas remboursée. »

L'agent de prélèvement n'est donc tenu de laisser un cinquième échantillon que sur la demande *expresse* de l'intéressé. Mais la circulaire numéro 1 fait bien remarquer que cet échantillon n'a rien d'officiel. On veut ainsi éviter les abus ou les manipulations auxquelles on pourrait le soumettre ; d'autre part, une analyse de cet échantillon aurait pu être faite par un chimiste ne possédant pas les conditions de capacité nécessaires, et le résultat fourni aurait pu faire naître le doute dans l'esprit du juge. Du reste, la loi ne prévoit que l'emploi de quatre échantillons au maximum. Il eût été inutile d'authentiquer le cinquième.

b) *Mode de prélèvement.* — L'arrêté du 1er août 1906 fixe de façon minutieuse « les conditions que doivent remplir les échantillons prélevés. »

Pour les liquides, on indique la quantité à prélever ; le poids pour les échantillons solides ; les récipients dans lesquels on doit les conserver, etc.

c) *Garanties générales d'authenticité.* — Le décret du 31 juillet 1906 se préoccupe de l'homogénéité des échantillons. Non seulement il indique « que les prélèvements doivent être effectués de telle sorte *que les quatre échantillons soient autant que possible* IDENTIQUES (article 7), mais encore des arrêtés ministériels déterminent pour chaque produit ou marchandise la quantité à prélever, les procédés à employer pour obtenir des échantillons

homogènes, ainsi que les précautions à prendre pour le transport et la conservation des échantillons. »

L'arrêté du 1er août 1906 donne les instructions suivantes :

Liquides. — Déboucher un litre et en partager le contenu dans quatre flacons d'un quart de litre propres et secs qu'on bouchera avec des bouchons neufs.

Liquides contenus dans des récipents autres que des litres. — Les quatre échantillons doivent provenir d'un même récipient. On devra relever toutes les indications extérieures, si le récipient est intact. « Si on est dans l'obligation de remplir les quatre bouteilles de prélèvement en tirant directement au fût, on devra s'y prendre à deux reprises, c'est-à-dire qu'on commencera par remplir les quatre bouteilles à moitié seulement, puis on les reprendra dans le même ordre pour achever de les remplir. »

Mêmes indications minutieuses pour les vins, le lait, les bières, le vinaigre, etc.

Matières grasses pâteuses, semi-fluides. — A prélever en pots ou en bocaux : moutarde (75 gr.), confitures (250 gr.), beurre (200 gr.), gâteaux mous (125 gr.).

Matière à prélever en bocaux pour éviter la dessiccation : environ 250 grammes, café, farine, sel.

Produits solides ou en poudre. — Chocolat (250 grammes), thé (125 gr.), chicorées, pâtes alimentaires, moutarde en poudre (125 gr.), etc.

Pain. — 4 échantillons de 125 grammes.

Conserves. — On prélèvera quatre échantillons identiques, c'est-à-dire qu'on s'assurera qu'ils portent les mêmes inscriptions, qu'ils sont du même modèle et du même prix.

Un arrêté du 21 mars 1908 donne les détails de prélèvement des semences ; des fourrages concentrés (tourteaux, provendes, sons, drèches, etc.) ; cet arrêté prévoit l'usage de sondes.

Dans la circulaire n° 4 (11 mai 1908), le ministre indique les conditions à remplir par le détaillant au sujet des étiquettes à apposer sur les flacons, de façon à distinguer les produits naturels des produits de fantaisie.

En résumé, toutes les mesures sont prises pour faire analyser des échantillons rigoureusement identiques.

d) *Echantillon de comparaison.* — Supposons un échantillon de denrée, prélevé chez un détaillant et reconnu falsifié. Le détaillant se retournera contre le fournisseur en disant qu'il vend le produit tel qu'il l'a reçu. C'est pour éviter autant que possible cette incertitude que le ministre de l'agriculture a adressé, le 5 juin 1908, une circulaire aux préfets pour les inviter à faire prélever des échantillons de comparaison. « En raison de l'intérêt que présentent les prélèvements de comparaison (qui ne doivent pas être confondus avec des actes d'instruction proprement dits), je ne saurais trop vous recommander d'y faire procéder d'office cha-

que fois que la chose sera possible. Dans ce cas, il est indispensable de signaler au laboratoire quels sont les échantillons à comparer, ainsi que les conditions dans lesquelles ils ont été prélevés, en indiquant, par exemple, qu'ils proviennent de deux établissements différents (celui du détaillant et celui du fournisseur), ou du même établissement (un échantillon prélevé en cours de débit au comptoir; un autre échantillon prélevé à la cave, sur ce qui reste dans le fût)... Pour le lait, il est, en outre, important d'indiquer au laboratoire, si l'échantillon prélevé provient d'une seule étable, de la traite du matin ou du soir, ou s'il s'agit d'un lait moyen, obtenu par ramassage dans une région déterminée. De même pour le beurre, il est nécessaire de faire connaître si le produit provient d'une seule ferme ou d'une beurrerie. »

« C'est là une garantie sérieuse en faveur des détaillants. Sans doute, la comparaison des échantillons n'a jamais eu une valeur absolue; le premier échantillon (pris chez le débitant) pourra fort bien avoir été falsifié par le fournisseur, alors que le second échantillon (pris chez ce dernier) sera parfaitement normal... Les résultats de la comparaison devront toujours être interprétés avec la plus grande prudence, si l'on ne veut pas que cette mesure ne devienne parfois un péril pour les détaillants eux-mêmes. » (1)

---

(1) Toubeau, *loc. cit.*, p. 110.

e) *Echantillon de garantie.* — Le contrôle de la pureté des denrées se fait d'une façon normale, grâce aux prélèvements exécutés par des agents agréés par le préfet. Mais le fournisseur honnête qui craint une falsification ultérieure, ne peut-il pas au *moment de l'expédition,* faire prélever un échantillon authentique. De même, le détaillant, pour les mêmes motifs, ne peut-il pas, au *moment de la livraison,* faire procéder à la même opération ? La question s'est posée.

Le 17 février 1908, le ministre de l'agriculture, consulté, faisait au syndicat de défense des commerçants de l'alimentation de Lyon, la réponse suivante :

« J'ai l'honneur de vous faire connaître que le prélèvement d'un échantillon par le détaillant lui-même en présence de témoins honorables (ou mieux par ministère d'huissier), sur *une marchandise qui lui est expédiée,* me paraît de nature à faciliter la détermination des responsabilités, le cas échéant.

» Sans doute le magistrat instructeur ne *saurait être obligé* de faire état de l'échantillon dont il s'agit, car il ne faut pas oublier que les intérêts du fournisseur sont aussi respectables que ceux du détaillant, et que ni l'un ni l'autre ne doivent être mis en cause à la légère.

» Mais, lorsque l'échantillon prélevé dans les conditions que vous indiquez, offrira tous les caractères d'authenticité désirables, il est bien évident que le juge n'hésitera pas à en faire état pour permettre au détaillant d'établir sa bonne foi. Il

suffira, en effet, pour cela, que le juge d'instruction fasse constater par les experts l'identité du produit incriminé avec l'échantillon prélevé par le détaillant sur l'expédition du fournisseur.

» Dès lors, afin de rendre possible la production en justice de cet échantillon de garantie, il est indispensable de lui assurer tous les caractères d'authenticité auxquels il est fait allusion ci-dessus.

» L'intervention d'un huissier présente à ce point de vue les avantages les plus sérieux ; il est vrai que cette opération, répétée plus ou moins souvent, serait onéreuse.

» Dans ces conditions, j'estime que le prélèvement par le détaillant lui-même, en présence de témoins honorables, d'un échantillon (un seul suffit) qui serait déposé aussitôt à la mairie, à la justice de paix, et peut-être au siège de votre syndicat, constituerait pratiquement pour le détaillant une sauvegarde suffisante. » (1)

Evidemment, il faut que l'échantillon soit pris de telle sorte qu'il soit identique au produit. On pourra, pour y réussir, appliquer les règles générales indiquées pour l'homogénéité, le poids, etc. En outre, ce que le ministre dit pour le détaillant s'applique sans aucun doute au fournisseur.

f) *Scellés.* — Art. 8 : « Tout échantillon prélevé est mis *sous scellés*. La circulaire n° 2 (14 janvier 1908) insiste : « Aussi bien pour les boissons que

(1) Cité par Toubeau, *loc. cit.*, p. 111.

pour les denrées alimentaires en général, j'appelle votre attention sur la nécessité de sceller les échantillons, de telle sorte qu'aucune substitution de produits ne soit possible. »

« Les scellés sont appliqués sur une étiquette composée de deux parties pouvant se séparer et être ultérieurement rapprochées, savoir :

» 1° Un *talon,* qui ne sera enlevé que par le chimiste au laboratoire, après vérification du scellé. Ce talon ne doit porter que les indications suivantes : nature du produit, dénomination sous laquelle il est mis en vente, date du prélèvement et numéro sous lequel les échantillons sont enregistrés au moment de leur réception par le service administratif.

» 2° Un *volant* qui porte ces mêmes mentions, mais où sont inscrits, en outre, le nom et l'adresse du propriétaire ou détenteur de la marchandise, ou, en cas de prélèvement en cours de route, ceux des expéditeurs et destinataires. »

La circulaire n° 2 augmente encore cette garantie d'authenticité. « Vous pouvez offrir aux intéressés, comme garantie, d'apposer leur signature sur les étiquettes et leurs cachets sur les échantillons. » Puisque l'intéressé ne conserve en sa possession aucun des échantillons authentiques (le cinquième échantillon étant de pure forme), il est juste qu'il s'assure contre une confusion ultérieure possible. Toutefois, il ne serait pas bon pour le chimiste officiel de connaître la provenance de l'échantillon qui est soumis à son analyse. C'est pour-

quoi « ledit cachet ne devra pas être apposé sur l'un des quatre échantillons, qui ne devra porter aucune indication, afin d'être envoyé au laboratoire dans les conditions voulues par le décret du 31 juillet 1906. » (Circ. n° 2).

g) *Procès-verbal.* — (Art. 6) : Tout prélèvement donne lieu, séance tenante, à la rédaction sur papier libre d'un procès-verbal qui doit porter les mentions suivantes :

1° Les nom, prénoms, qualité et résidence de l'agent verbalisateur ;

2° La date, l'heure et le lieu où le prélèvement a été effectué ;

3° Les nom, prénoms, profession, domicile ou résidence de la personne chez laquelle le prélèvement a été opéré. Si le prélèvement a lieu en cours de route, les noms et domiciles des personnes figurant sur les lettres de voitures ou connaissements, comme expéditeurs ou destinataires ;

4° La signature de l'agent verbalisateur.

Le procès-verbal doit, en outre, contenir un exposé succinct des circonstances dans lesquelles le prélèvement a été opéré ; relater les marques et étiquettes apposées sur les enveloppes ou récipients ; l'importance du lot de marchandise échantillonnée, ainsi que toutes les indications jugées utiles pour établir l'authenticité des échantillons prélevés, et l'identité de la marchandise.

Le propriétaire ou détenteur de la marchandise, ou, le cas échéant, le représentant de l'entreprise

de transport, peut, en outre, faire insérer au procès-verbal toutes les déclarations qu'il juge utiles. Il est invité à signer le procès-verbal ; en cas de refus, mention en est faite par l'agent verbalisateur.

h) *Récépissé.* — L'échantillon prélevé peut être reconnu bon. Il serait donc injuste de faire supporter au commerçant la perte résultant de la saisie de cet échantillon. C'est pourquoi le prix de l'échantillon devra être remboursé au détenteur ou propriétaire de la marchandise, s'il ne présente rien de défectueux. Dans ce but (art. 9), « l'agent verbalisateur, s'il est en présence du propriétaire ou détenteur de la marchandise, doit le mettre en demeure de déclarer la valeur des échantillons prélevés. » Un récépissé détaché d'un livre à souche est remis. Il y est fait mention de la valeur déclarée (1).

D'après le règlement du 31 juillet 1906 (art. 14) « si le remboursement des échantillons est demandé, il s'opère d'après leur valeur au jour du prélèvement, aux frais de l'Etat, au moyen d'un mandat délivré par le préfet, sur représentation du récépissé prévu à l'article 9 ». A retenir que ce remboursement n'a lieu que *sur demande* de l'intéressé.

---

(1) Dans le cas où la déclaration de l'intéressé comportera une majoration évidente de la valeur réelle, il y aurait lieu de mentionner au procès-verbal, ainsi que sur le récépissé, cette dernière estimation (Circ. 12 mars 1907).

La valeur des échantillons prélevés en dehors des barrières sur un produit à destination d'une ville à octroi, ne doit pas être majorée des droits d'octroi correspondants à la quantité prélevée, car la taxe est perçue sur la quantité réelle de la marchandise qui pénètre dans la ville et ne porte, par conséquent, pas sur le manquant. » (Circ. n° 2, 14 janvier 1908).

i) *Nombre des prélèvements.* — Une circulaire du 26 février 1907 aux préfets, indique qu'il sera fait un nombre de prélèvements correspondant aux crédits alloués en prenant comme base une somme de 2 fr. 50 par prélèvement. « Une surveillance limitée par l'exécution d'un nombre de prélèvements aussi peu élevé que celui permis par les crédits mis à votre disposition, si elle peut à la rigueur être considérée comme suffisante dans les campagnes, est certainement insuffisante dans les villes. Vous devrez donc inviter celles-ci à concourir, dans leur propre intérêt, à la répression des fraudes, en consentant à assumer la charge de prélèvements supplémentaires dont elles fixeront le nombre à leur convenance. » Ce nombre peut être fixé à titre d'indication à 3 par 1.000 habitants.

j) *Prélèvements à la requête d'un particulier.* — La circulaire du 12 mars 1907 (instruction aux agents de prélèvement) dit : « Les prélèvements ne peuvent être opérés à la requête et aux risques et périls d'un particulier. Toutefois, les agents s'efforceront d'opérer les prélèvements qui leur

seront demandés par le public, lorsque cette demande leur paraîtra justifiée : par exemple, lorsqu'un détaillant, ayant des raisons fondées de soupçonner son fournisseur, demandera qu'un prélèvement soit opéré à la livraison d'une fourniture. Il est nécessaire d'habituer le public à l'idée que le service de la répression des fraudes n'a d'autre préoccupation que de défendre le consommateur et le commerce honnête contre les fraudeurs. » On comprend facilement qu'une mesure générale ne devienne parfois, entre les mains d'un particulier un instrument de vengeance. Le service des fraudes peut seconder la recherche des infractions à la loi de 1905 par tous les moyens en son pouvoir, mais avec la plus grande circonspection.

En résumé, la loi entoure d'un maximum de garanties l'opération du prélèvement. Garantie *d'identité,* en prescrivant des mesures pour l'établissement d'un échantillon parfaitement homogène; en faisant prélever autant que possible des échantillons de comparaison, et en permettant dans une certaine mesure, la production en justice d'un échantillon de garantie fourni par l'intéressé ; garanties *d'authenticité* (scellés, procès-verbal, récépissé).

Comme on l'a dit : « Le prélèvement ne vise pas quelqu'un, mais quelque chose. Il appréhende un produit suspect ou non ; dans le premier cas (produit suspect) il est obligatoire ; dans le second, facultatif. Il peut s'effectuer dans tous les lieux (mê-

me interdits au public), où sont détenus en vue de la vente les produits alimentaires et autres. » Mais en France, on est peu habitué à la nouvelle législation, et l'entrée d'un agent de prélèvement dans un magasin, tend à jeter la suspicion sur un détaillant.

Aussi dans la circulaire n° 2 (14 janvier 1908), le ministre écrit-il : « Je ne saurais trop vous recommander de ne jamais vous départir, dans l'exécution des prélèvements, de tout le tact nécessaire, afin de ne pas éveiller dans le public des soupçons injustes et prématurés à l'égard des commerçants qui sont l'objet de cette mesure de contrôle. »

Le ministre précise cette idée dans une lettre au préfet de la Mayenne, antérieure à la circulaire précédente. « Les prélèvements effectués isolément chez tel ou tel commerçant, apparaissent nécessairement aux yeux du public comme une mesure de défiance, et il peut en résulter, souvent à tort, un discrédit fâcheux à l'égard de certaines personnes, alors même que la fraude ne serait pas établie ultérieurement à leur égard.

» Au contraire, les prélèvements par *séries* et surtout par séries de mêmes produits, ne peuvent être considérés autrement que comme une mesure de contrôle, d'où ne doit rejaillir sur ceux qui en sont l'objet aucune présomption défavorable jusqu'à l'analyse du laboratoire. » (1)

---

(1) Toubeau, *loc. cit.*, p. 97.

3° Envoi a la Préfecture et au Laboratoire. (Art. 10). — Le procès-verbal et les échantillons sont, dans les vingt-quatre heures, envoyés par l'agent verbalisateur à la préfecture du département où le prélèvement a été effectué, et à Paris, ou dans le ressort de la préfecture de police, au préfet de police. Exception est faite dans le cas de prélèvement par commission rogatoire. Le procès-verbal, ainsi que les échantillons, ne devront pas être envoyés à la préfecture, mais au juge d'instruction, les agents intervenant alors au titre d'auxiliaires de la justice et non comme agents du service départemental des prélèvements. (Circulaire numéro 1, 12 mars 1907.)

L'échantillon est reçu par le service administratif. « On évitera qu'un trop grand nombre de prélèvements soient effectués au même moment dans le département, afin que le laboratoire ne se trouve pas dans l'impossibilité de les examiner dans les délais légaux. » (Prévus par l'art. 13) (Instruction, 26 février 1907.)

Le service administratif qui reçoit ce dépôt l'enregistre, inscrit le numéro d'entrée sur les deux parties de l'étiquette que porte chaque échantillon et dans les vingt-quatre heures transmet l'un des échantillons au laboratoire dans le ressort duquel le prélèvement a été effectué (1).

---

(1) Les formalités sont les mêmes en ce qui concerne les agents des contributions indirectes agissant d'après le décret du 31 juillet 1906, ou les agents militaires.

Le registre d'inscription sera disposé de façon à permettre l'inscription des indications suivantes :

Numéro et date de réception, numéro et date du procès-verbal, nature de la marchandise prélevée, lieu du prélèvement, nom et qualité du propriétaire, date de l'envoi de l'échantillon au laboratoire, date et nature de la réponse du laboratoire, suite donnée à l'affaire, et enfin, pour le remboursement, la valeur déclarée, la date d'envoi du mandat et sa valeur.

« En outre, il est nécessaire de mettre à la disposition du laboratoire tous les renseignements concernant l'échantillon envoyé, qui peuvent être de nature à le guider dans ses conclusions. Aussi le service administratif devra-t-il vérifier que la désignation de la nature du produit, portée sur le talon de l'étiquette, est aussi clairement mentionnée que possible, et, le cas échéant, il donnera au laboratoire tous les renseignements de cet ordre que celui-ci demandera. D'ailleurs, en définitive, les seuls renseignements que le service administratif ne puisse fournir au laboratoire sont ceux qui concernent le lieu du prélèvement et le nom de la personne chez laquelle il a été opéré. »

Le laboratoire ne connaît rien, en effet, de l'origine de l'échantillon ou de son propriétaire. « Le talon seul, dit l'article 10, suit l'échantillon au laboratoire. » Le chimiste peut donc opérer en toute tranquillité, étranger à toutes les influences.

On s'est *demandé si l'agent* de prélèvement pou-

vait aller jusqu'à la *saisie*. « Devant certains produits manifestement falsifiés ou corrompus ou nuisibles, faut-il se borner à opérer un prélèvement d'échantillons sur la marchandise ? Celle-ci restant à la disposition du commerçant jusqu'à l'instruction et peut être jusqu'au jour où le tribunal en prescrirait la confiscation (art. 6 de la loi de 1905)... si toutefois le corps du délit n'avait pas déjà disparu. » En France, le décret de 1906 est muet sur ce point et la loi ne prévoit point la saisie.

Pour M. Lemercier, « si la loi n'a pas expressément prévu la saisie de certaines marchandises elle la sous-entend... N'est-il pas évident que pour permettre au tribunal d'ordonner cette confiscation (art. 6), il faut empêcher le produit suspect de se perdre dans la circulation et pour cela le saisir préventivement ? »

De plus, l'article 477 du Code pénal, qui n'est abrogé expressément dans aucun texte, permet de confisquer et *saisir* les comestibles gâtés, corrompus ou nuisibles.

Mais cette mesure est délicate : « Il faut fixer par des textes, avec les motifs de la saisie, les garanties indispensables en faveur des intérêts légitimes, et il faudrait donner aux agents de prélèvement les pouvoirs nécessaires. De telles mesures ne peuvent être prises que par un règlement d'administration publique. » (1)

---

(1) *Annales des falsifications*, février 1909. Toubeau.

§ II. — L'analyse officielle

A. *Service de la répression des fraudes.* — Le service de la répression des fraudes a été organisé par un décret du 21 octobre 1907. Il avait déjà fonctionné de façon très restreinte (un chef de service et quatre commis) dès le mois de janvier 1907. Dix mois après il prenait une extension considérable, sous la pression de l'opinion publique, manifestée par le meeting du 9 juin à Montpellier.

Le service comprend un directeur du service (M. Eugène Roux), un inspecteur général et 14 inspecteurs, dont trois affectés à Paris. Chacun d'eux assure le service de l'inspection dans une région déterminée. (La France est divisée en 12 régions.) En outre, il a été créé à Paris, sous la direction de M. Roux, un laboratoire central de la répression des fraudes.

En même temps « une commission permanente est instituée près les ministères de l'agriculture et du commerce, de l'industrie et du travail, pour l'examen des questions d'ordre scientifique que comporte l'application de la loi du 1er août 1905. Cette commission est obligatoirement consultée pour la détermination des conditions matérielles des prélèvements, l'organisation des laboratoires et la fixation des méthodes d'analyse à imposer à ces établissements. » (Décret du 31 juillet 1906, article 3.)

Le laboratoire officiel doit être agréé par l'administration. Il faut qu'il remplisse certaines conditions d'outillage pour l'exécution rapide des analyses, d'état des lieux, de personnel, etc. La commission permanente est souveraine, mais l'agrément peut être retiré par arrêté du ministre (laboratoire municipal de Paris). En 1908, les laboratoires chargés de procéder à l'analyse officielle étaient les suivants : Amiens, Arras, Auxerre, Bayonne (ministère des finances), Beaune, Bordeaux, Brest, Caen, Chartres, Chateauroux, Clermont-Ferrand, Dijon, Le Havre, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Nancy, Nantes, Nimes, Paris (ministère des finances), Poitiers, Port-Vendres, Reims, Rennes, Rouen, Saint-Etienne, Tours, Toulon, Toulouse ; soit, en tout, 30 laboratoires. Mais rien ne limite leur nombre, et il est probable que d'autres laboratoires seront créés par les communes et les départements.

B. *Les méthodes d'analyses.* — Conformément aux prescriptions de l'article 12 du décret du 31 juillet 1906, les laboratoires ne peuvent employer que les méthodes indiquées par la commission technique permanente. D'après l'arrêté du 18 janvier 1907, ces méthodes seront publiées et leur seront communiquées au fur et à mesure de leur établissement.

Voici les produits dont les méthodes d'analyses ont été publiées. Les vins ordinaires, eaux-de-vie, liqueurs (arrêtés de 1907 et du 18 avril 1908) ; les

cidres et poirés, les laits, le beurre, les matières grasses, l'huile d'olive, l'huile de noix, le saindoux, le beurre de cacao, les farines, les confitures et sirops, le pain, les pâtes alimentaires, les miels, les limonades, les épices, les condiments, le safran, les antiseptiques (acide sulfureux, fluorures, chromates alcalins, acide borique, acide salicylique, acide benzoïque, abrastol et dérivés du naphtol, l'aldéhyde formique), les édulcorants (saccharine, sucramine, dulcine).

Nous ne donnerons pas ces diverses méthodes d'analyse qui se trouvent dans tous les livres spéciaux.

Il ne faut pas confondre l'analyse administrative avec une expertise. La circulaire du 20 février 1907 précise son rôle : « Le rôle des laboratoires est de faire un *triage* parmi les échantillons qui leur sont transmis ; aussi l'examen qui leur est demandé n'a-t-il aucun des caractères d'une analyse véritable. » Le chimiste officiel signale la composition de tel corps qui lui est soumis et « l'appréciation du laboratoire constitue pour l'autorité judiciaire une indication, une présomption qui justifie l'ouverture d'une instruction. Les directeurs de ces laboratoires peuvent apporter une grande sévérité dans leurs jugements ; puisque, d'une part tout échantillon fraudé qu'ils laisseraient passer ne pourrait plus être incriminé, et que, d'autre part, nulle condamnation ne saurait résulter injustement de leur appréciation. » Les directeurs de laboratoire établissent les conclusions

de leur analyse et l'interprètent comme ils l'entendent, *sous leur responsabilité.*

S'ils ont des doutes, ils peuvent en référer à la commission permanente et à « *des experts de la répression des fraudes* » à Paris (arrêté du 19 novembre 1907). Ils sont, du reste, en correspondance directe avec le ministre de l'agriculture, pour tous les renseignements techniques dont ils pourront avoir besoin ; ils lui adresseront pour être soumis à la commission permanente les perfectionnements qu'ils pourraient être amenés à découvrir.

Les résultats devront être inscrits, avec la conclusion, sur des livres de laboratoire, et transmis au préfet dans un délai de huit jours à dater de la réception de l'échantillon (article 13). Mais ce délai est un maximum : les directeurs doivent l'abréger autant que possible.

Ils enverront un bulletin au préfet avec la mention *reconnu bon,* ou *reconnu mauvais,* mais dans ce dernier cas, la lettre d'envoi « doit donner la conclusion et les résultats analytiques qui l'auront motivée. »

En résumé, le rôle des laboratoires est de faire un *triage,* ainsi que nous l'avons dit. « Cependant, ce point de vue échappe encore totalement à certains parquets. C'est ainsi que les directeurs de laboratoires sont parfois mis en demeure de venir défendre leurs conclusions en présence des experts.

» Il y a là une situation inadmissible, contre laquelle le ministre de l'agriculture s'est élevé à

plusieurs reprises, rappelant le but véritable de l'analyse des laboratoires, et les différences irréductibles qui existent entre les chimistes de ces établissements et un expert, lequel n'est soumis à aucun délai, prend connaissance de toutes les pièces du dossier, et procède à l'analyse de ses échantillons en toute liberté sans restriction de méthode. » (1)

Dans le cas où le rapport du laboratoire signale une infraction à la loi du 1er août 1905 (dit l'article 15 du décret du 31 juillet 1906), le préfet transmet sans délai ce rapport au procureur de la République.

Il y joint le procès-verbal et les trois échantillons réservés.

S'il s'agit de vins, bières, cidres, alcools ou liqueurs, avis doit être donné par le préfet au directeur des contributions indirectes du département.

Que fera le procureur de la République ? Nous le verrons plus tard.

S'il juge qu'il y a délit, le procureur de la République informe l'auteur présumé de la fraude qu'il est l'objet d'une poursuite. Il l'avise qu'il peut prendre communication du rapport du directeur du laboratoire, et qu'un délai de trois jours francs lui est imparti pour faire connaître s'il réclame l'expertise contradictoire, prévue à l'article 12 de la loi de 1905.

(1) Toubeau, *loc. cit.*, p. 121.

§ III. — L'expertise contradictoire

A. Caractères généraux de l'expertise

Les caractères généraux de l'expertise judiciaire, tirés soit du Code, soit de la jurisprudence, se réduisent à sept.

1° *L'expert tient ses pouvoirs de la justice.* — S'il les tient de la justice, il est chargé d'un ministère de service public (art. 302 du Code de procédure civile). En matière *civile,* les parties peuvent s'être entendues avant tout jugement sur le choix d'un expert. Le jugement ratifie le choix des parties, et il est forcé de le ratifier, à moins que les experts choisis soient incapables. Si les experts ne sont *pas convenus par les parties,* le jugement ordonne qu'ils soient désignés par elles dans les trois jours (art. 305), sinon, ils seront désignés d'office. En matière *commerciale,* l'article 429 dit que les experts seront nommés d'office par le tribunal, à moins que les parties ne conviennent d'en désigner d'autres à l'audience même. Cela tient à ce qu'il faut aller vite en matière commerciale. En matière *répressive,* l'inculpé n'est pas présumé de bonne foi. De plus, il n'y a que deux parties en présence, l'inculpé et le ministère public. Ces deux personnes s'entendront difficilement, d'où la différence avec le civil, qui permet le libre choix.

L'autorité désigne l'expert sans consulter le prévenu, tel est le principe. Il y a des dérogations : la plus grave a été apportée par la loi du 1er août 1905 ; elle dit que *l'expertise sera contradictoire.* Mais les pouvoirs de l'expert *lui sont toujours confiés par la justice,* quelle que soit la partie qui l'a désigné. Il en résulte plusieurs conséquences. Pour *le magistrat* : Lorsqu'il est appelé à désigner lui-même l'expert, il ne doit pas perdre de vue qu'il lui délègue une partie de ses pouvoirs. Il doit choisir des hommes connus de lui pour la compétence, la droiture, la fermeté, l'impartialité. — Pour *l'expert :* Quelles que soient les circonstances de sa nomination, il ne doit pas oublier qu'il est l'auxiliaire de la justice. S'il est désigné par les parties, il doit se considérer comme étant dans une situation aussi précise que s'il avait été désigné par le tribunal. Il n'est pas le mandataire, le défenseur de la partie qui l'a désigné. — Pour les *parties :* L'expert n'étant pas leur mandataire n'a aucun compte à leur rendre. Les parties doivent se garder d'entraver la mission dévolue à l'expert.

2° *L'expert donne un* AVIS *au juge.* — Généralement, cet avis est suivi, mais les juges ne sont pas tenus de le suivre si leur conviction s'y oppose. L'expert judiciaire n'est donc jamais arbitre. Le juge n'a eu recours à l'expertise que parce que ses connaissances techniques étaient insuffisantes.

3° *L'expertise est facultative* en principe pour

le juge. Mais avec la loi de 1905, le juge n'a pas le droit de refuser l'expertise demandée par « l'auteur présumé de la fraude ».

4° *L'expertise est facultative pour l'expert.* — L'expert peut toujours refuser, et dans ce cas, il le fait connaître par lettre au président du tribunal. Cette renonciation doit être faite avant la prestation du serment. Ce principe ne souffre guère qu'une dérogation indiquée à l'article 475 du Code pénal. Dans les cas d'urgence, toute personne est obligée d'obéir aux réquisitions de l'autorité compétente.

5° *Le choix de l'expert est fait par le juge.* — En matière civile et commerciale, si l'expertise est décidée, les parties peuvent choisir qui elles veulent. En cas de désaccord, le juge choisit ; il peut nommer des étrangers, des mineurs, des femmes, etc.

Un édit de 1690 instituait des experts en titre d'office, et le juge devait *nécessairement* choisir parmi eux. Cette législation fut abolie en 1791. Il semble que l'on y soit revenu, puisque la loi de 1905 oblige le juge et les parties à choisir leurs experts sur des *listes spéciales*. De même dans le cas des expertises d'engrais (les listes sont établies par le ministère de l'agriculture).

6° *L'expert reçoit de la justice un mandat* ou énoncé *clair* des objets de l'expertise. C'est donc toujours le juge qui formulera le mandat et c'est

la partie la plus difficile de son rôle. Il a deux règles à suivre : 1° rédiger clairement la formule du mandat ; 2° ne donner à l'expert des pouvoirs ni trop étendus, ni trop restreints.

7° *L'expert prête serment,* et il est lié par le serment qu'il prête. La loi a voulu ainsi attirer l'attention de l'expert sur l'importance de son mandat. Dans le cas de la loi de 1905, il doit prêter le serment, même s'il a été désigné par la partie intéressée (1).

Tels sont les caractères généraux de l'expertise. Examinons maintenant le fonctionnement de l'*expertise contradictoire* prévue par l'article 12.

B. Expertise contradictoire

L'article 17 du décret du 31 juillet 1906, dit :

Art. 17. — *Le procureur de la République informe l'auteur présumé de la fraude qu'il est l'objet d'une poursuite. Il l'avise qu'il peut prendre communication du rapport du directeur du laboratoire et qu'un délai de trois jours francs lui est imparti pour faire connaître s'il réclame l'expertise contradictoire prévue à l'article* 12 *de la loi du* 1er *août* 1905.

Il est bon de faire remarquer, tout d'abord, que les expertises ne sont qu'un mode d'information.

---

(1) M. de Forcrand à son cours.

Si la fraude est découverte par le flagrant délit, les mesures prescrites par la loi de 1905 pour la démonstration du fait coupable, n'ont plus d'intérêt et on peut se dispenser de les employer.

Donc l'expertise contradictoire aura lieu « lorsque l'auteur présumé de la fraude » est averti qu'il est l'objet d'une poursuite. « L'expertise contradictoire est le résultat d'une *inculpation* ; cette inculpation a pour base une analyse de *triage sévère*. Ce triage est-il suffisant pour établir une prévention ? » Non, pense M. Toubeau (p. 145).

L'inculpé a trois jours francs pour réclamer ou non l'analyse contradictoire. Il pourra se présenter 3 cas :

Ou bien l'inculpé accepte les conclusions du laboratoire et renonce à l'expertise. Dans ce cas, il sera cité directement devant le tribunal correctionnel.

Ou bien il conteste les résultats de l'analyse officielle. Il y aura nomination de deux experts.

Ou bien enfin l'inculpé ne répond pas. Que fera le juge d'instruction ? La justice doit suivre son cours ; l'affaire est mise à l'instruction. Mais le juge « doit de nouveau mettre en demeure l'inculpé, le faire revenir à l'expiration du délai, et au cas où il ne prendrait pas parti, désigner un expert en prévenant l'inculpé qu'il est forcé de prendre cette mesure en raison de cette inertie » (1).

---

(1) Lemercier, p. 47.

Supposons que l'inculpé conteste l'analyse officielle :

Art. 18. — *S'il y a lieu à expertise, il est procédé à la nomination de deux experts : l'un désigné par le juge d'instruction, l'autre par la personne contre laquelle l'instruction est ouverte. Celle-ci a toutefois le droit de renoncer à cette désignation et de s'en rapporter aux conclusions de l'expert désigné par le juge.*

La première question qui se pose est la suivante: *Dans quel ordre* les experts doivent-ils être nommés ? Puisque l'alinéa porte *in fine,* que l'inculpé « peut s'en rapporter aux conclusions de l'expert désigné par le juge », il faut en déduire que le juge doit désigner le premier l'expert qu'il a choisi. La deuxième question : *Dans quel* délai l'inculpé fera-t-il connaître ses intentions ? Le décret du 6 août 1908, sur les *substances médicamenteuses,* porte (art. 14), « que la personne contre laquelle l'instruction est ouverte doit faire connaître dans la *huitaine* l'expert qu'il a choisi ». Faut-il appliquer la même règle ? Le décret de 1906 est muet à ce sujet.

Art. 18 (suite). — *Les experts sont choisis sur les listes spéciales de chimistes-experts, dressées dans chaque ressort par les Cours d'appel et les Tribunaux civils.*

L'inculpé pourra toutefois choisir son expert sur les listes dressées par la Cour d'appel ou le Tri-

bunal civil du ressort d'où il aura déclaré que provient la marchandise suspecte.

Ces dispositions ont été vivement critiquées comme étant trop restrictives, quoique le deuxième paragraphe élargisse un peu le sens du premier. Et s'il n'y a pas de liste établie dans le ressort d'un Tribunal ? Et si l'inculpé désire choisir une personne, d'une autorité scientifique indiscutable, non inscrite sur les listes ? Déjà, dans la séance du 19 novembre 1907, le Ministre de l'agriculture déclarait « que les tribunaux avaient le droit de compléter leur liste en ajoutant l'expert demandé par l'inculpé, la liste étant toujours ouverte, et non pas établie *ne varietur*, au commencement de l'année. » Du reste, le Garde des sceaux envoyait, le 10 février 1908, les instructions suivantes aux Tribunaux : « L'inculpé a le droit de choisir son expert en dehors de la liste du Tribunal ou de la Cour où sont exercées les poursuites, et d'où provient la marchandise saisie, à la condition que le choix de l'expert ait lieu sur une liste officielle, et que le prévenu supporte les frais de déplacement de l'expert qu'il aura désigné. »

Art. 19. —*Chaque expert est mis en possession d'un échantillon. Le juge d'instruction donne communication aux experts des procès-verbaux de prélèvement, ainsi que des factures, lettres de voiture, pièces de régie, et d'une façon générale de tous les documents que la personne mise en cause*

a jugé utile de produire ou que le juge s'est fait remettre.

Pas de difficultés. L'expert doit s'entourer de tous les renseignements qu'il juge utiles pour conclure scientifiquement à l'existence du délit. Il n'est pas un avocat, « et il sortirait de son rôle si, bien que scientifiquement reconnaissant la falsification, il concluait à l'innocence de l'inculpé, basée sur des faits étrangers à son expertise ». (Lemercier.)

Aucune méthode officielle n'est imposée aux experts. Ils opèrent à leur gré, ensemble ou séparément, chacun d'eux étant libre d'employer les procédés qui lui paraissent les mieux appropriés. Leurs conclusions sont formulées dans des rapports qui sont déposés dans le délai fixé par l'ordonnance du juge.

L'analyse de l'expert est indiscutable jusqu'à inscription de faux. Mais le Tribunal lui demandera, par exemple : Un tel vin est-il viné ? On ne peut déceler le vinage par une analyse chimique directe. L'expert établira le rapport alcool-extrait et *raisonnera* sur ce rapport pour savoir s'il y a présomption ou certitude. C'est *son raisonnement* qui sera attaqué (mais non les résultats matériels) par l'avocat qui cherchera à faire naître le doute dans l'esprit des juges.

L'expert a donc intérêt à bâtir toujours son raisonnement de façon solide, et il est juste qu'il cherche à suivre les méthodes d'analyse qu'il croit les meilleures. Dès qu'il a établi sa conviction, il la

traduit dans un rapport. Les travaux des experts sont exécutés comme ils l'entendent, « ensemble ou séparément ». Les parties pourront « faire dire » ce qu'elles voudront et il en sera fait mention dans le rapport. Les parties ont le droit d'assister aux opérations, mais elles n'y sont pas obligées. Si elles ne se sont pas rendues à la première réunion, il est inutile de les avertir des réunions postérieures. Si elles se sont présentées une première fois, l'expert doit les informer de la date d'une nouvelle opération, jusqu'au moment où les parties se sont absentées. La jurisprudence admet que les parties peuvent se faire représenter par mandataire. Donc, les experts devront déférer aux demandes des parties (1).

Tel est le principe général dans les affaires civiles. Mais la loi de 1905 étant une loi répressive, le prévenu n'a que le pouvoir de désigner un expert. Il semble, quoique aucun texte positif ne l'indique, qu'il n'est pas autorisé à suivre la marche de l'expertise dans ses détails, bien qu'on l'ait pensé au début dans certains parquets (Toubeau, p. 137).

Art. 20. — *Si les experts sont en désaccord, ils désignent un tiers expert pour les départager. A défaut d'entente pour le choix de ce tiers expert, il est désigné par le président du Tribunal ci-*

(1) M. de Forcrand à son cours.

vil. Le tiers expert peut être choisi en dehors des liste officielles.

« En pratique, les experts désigneront un expert inscrit sur les listes officielles. Le législateur a pensé qu'il n'y avait aucun inconvénient à faire un choix en dehors. Il n'y a aucun danger, en effet, car l'expert de l'instruction défend les intérêts de la Société, et peut, par son refus, empêcher le choix d'un tiers qu'il jugerait incapable de formuler une opinion indépendante. Tous deux, en recherchant une personne qui doit les départager, fixeront leur choix sur un savant, dont l'expérience, pour une cause quelconque, est ou paraît supérieure à la leur. » (1)

L'article 21 prévoit le cas où des *dégustateurs* sont commis à la demande des experts pour examiner les échantillons.

Pour les vins, cidres, bières, alcools et liqueurs, le Procureur de la République avertit le directeur des Contributions indirectes dix jours avant la date de l'audience (art. 22).

Enfin, en cas de non-lieu ou d'acquittement, le remboursement de la valeur des échantillons s'effectue dans les conditions prévues à l'article 14.

Nous avons vu, à propos de quelques articles du décret du 31 juillet 1906, que leur texte avait été critiqué. On a dit que l'analyse officielle (triage sévère suivant la circulaire adressée aux préfets), ne devrait pas suffire à déterminer l'inculpation.

---

(1) Lemercier, p. 49.

« Pourquoi l'expertise contradictoire n'aurait-elle pas lieu *avant* l'inculpation ? Sans doute, au premier abord, une objection d'ordre théorique se présente à l'esprit : en quelle qualité une personne qui n'est pas *inculpée,* serait-elle invitée à désigner un expert dans une affaire de fraude ? En y réfléchissant, une telle objection perd beaucoup de sa force en raison du caractère du prélèvement et de l'analyse.

» L'analyse du laboratoire n'est qu'un triage sévère d'où peut résulter une suspicion contre un *produit* prélevé par mesure de *contrôle* chez un commerçant donné. A l'égard de ce commerçant, on peut dire qu'aucune charge n'existe encore du seul fait de cette analyse. Il ne doit donc pas être inculpé avant l'expertise proprement dite. C'est lorsque l'expertise a établi la réalité du délit, que le magistrat compétent peut procéder aux mesures d'inculpation qu'il juge utiles. » (1)

Les dispositions du décret du 31 juillet 1906 ont suggéré au docteur Hoton, de Malines, quelques remarques.

Nous savons d'abord qu'après le prélèvement d'échantillon, on appose une étiquette composée d'un *volant* et d'un *talon,* qui suit seul l'échantillon au laboratoire. D'autre part, d'après l'article 19, le juge d'instruction communique aux experts toutes les indications nécessaires.

---

(1) Toubeau, p. 149.

Le docteur Hoton dit, à ce sujet :

« Si j'envisage le beurre, et je ne veux envisager ici que lui seul, je nie qu'un chimiste puisse, dans de nombreux cas, affirmer la falsification, s'il ne possède que les indications que lui fournit l'agent de prélèvement ; j'affirme, de plus, que ne possédant que ces indications, il devra souvent laisser passer comme exempts de falsifications, des produits falsifiés. »

... Plus loin : « Les contre-experts auront donc à leur disposition les documents que je réclame pour l'expert ? Je ne saisis pas le motif de cette manière de faire.

» Si le premier expert a déclaré le beurre falsifié, la contre-expertise aura le contrôle des chiffres et des conclusions. Il arrivera donc que, trouvant des chiffres identiques à ceux de la première expertise, mais munie, cette fois, des renseignements qu'on aurait dû donner à l'expert (chimiste officiel), la contre-expertise déclarera pur ce qui avait été déclaré falsifié. Si, au contraire, le premier expert déclare pur un beurre qui peut être falsifié, il n'y a pas lieu à contre-expertise. » (1)

Telles sont, dans ses grandes lignes, les dispositions de la loi du 1er août 1905, complétées par le décret du 31 juillet 1906.

Le service du prélèvement des échantillons a été organisé d'une façon qui paraît définitive et avec

---

(1) R. I. F., août 1906.

toutes les garanties d'authenticité désirables ; l'expertise contradictoire, cette grave dérogation introduite par la loi, a été consacrée. Mais certains points de procédure restaient obscurs. Le soupçon de fraude provenant de l'analyse officielle doit-il toujours être suivi d'une inculpation ? Sur quelles listes l'inculpé choisira-t-il son expert ? Qu'arrive-t-il au point de vue des quatre échantillons, si l'inculpé se retourne contre son vendeur ? Toutes questions qui n'avaient pas reçu une solution nette.

Section II. — Circulaire du 29 septembre 1908

Une circulaire du Ministre de la justice, relative aux mesures d'instruction applicables en matière de poursuites pour fraudes et falsifications, du 29 *septembre* 1908, est venue combler ces lacunes (*J. Off.*, 30 septembre 1908).

Le Ministre pose d'abord le *principe de l'interprétation* de la loi de 1905 : « Les mesures que cette loi a édictées en vue d'atteindre plus sûrement et plus efficacement la fraude sous toutes ses formes, ne sauraient dégénérer en une cause de trouble et de vexations pour le commerce honnête et l'industrie loyale ; dès lors, si elles doivent être appliquées avec fermeté et sans aucune défaillance, il importe qu'elles le soient, en même temps, avec tact et discernement. »

Comme l'a dit M. Mandeix : « Pas de traquenards, pas de suspicions préconçues, pas d'affirma-

tions téméraires, pas d'entêtement dans l'erreur. Voilà ce que le commerce demande. Il s'inclinera devant les sentences judicieusement motivées ; il se révoltera devant l'injustice flagrante. »

A. — Quel est d'abord le role du Procureur de la République ?

Le laboratoire lui a signalé une infraction à la loi ; « mais il n'est pas tenu par là-même d'exercer des poursuites ; il lui incombe, avant de mettre l'action publique en mouvement, de procéder à un examen *personnel* en la forme et au fond, tant du *procès- verbal* du prélèvement d'échantillons, que du *rapport du laboratoire.* »

Le procès-verbal est-il conforme à l'article 6 du décret de 1906 ? Toutes les indications prévues sont-elles indiquées ? En particulier, les circonstances dans lesquelles le prélèvement a été effectué sont-elles relatées ? etc.

Le rapport du laboratoire donne-t-il des conclusions formelles ? Les analyses ont-elles été exécutées dans la forme prescrite ? etc. : « au cas où le rapport paraît présenter des obscurités, des incertitudes ou des lacunes, il est libre de réclamer un complément de rapport, destiné à lui fournir (au procureur) les explications dont il a besoin ; mais il ne doit pas oublier que les analyses confiées au laboratoire de triage n'ont qu'un caractère indicatif et ne constituent pas une véritable expertise. » -- « Il s'enquerra *notamment* de l'origine du

produit (le docteur Hoton voudrait que cette origine fût donnée au chimiste officiel), car dans certains cas, elle sera susceptible d'expliquer, par des causes naturelles, la composition d'un échantillon qui a été dénoncée comme anormale. »

Le Procureur peut, en outre, interroger la personne chez qui le prélèvement a été opéré. Peut-il interroger l'agent de prélèvement ? Peut-il interroger l'agent et la personne incriminée contradictoirement ? La circulaire ne le dit pas. Le mot *notamment* semble indiquer que les indications données ne sont pas limitatives. Le Procureur doit s'entourer de tous les éléments d'information nécessaires. Pourquoi lui interdirait-on d'interroger l'inculpé et l'agent ?

Après l'examen approfondi de la question, il *classe* l'affaire, s'il estime que les conditions de forme et de fond ne sont pas remplies. Si, au contraire, il estime qu'il y a lieu à poursuites, deux solutions s'imposent :

Requérir le juge d'instruction d'ouvrir une information. C'est le cas de la contestation de l'analyse administrative par l'inculpé.

Procéder par voie de citation directe : l'inculpé accepte les conclusions du laboratoire.

B. —L'expertise

En comparant les termes des articles 18 et 20 du décret du 31 juillet 1906, on constate que d'un côté l'inculpé peut choisir son expert « sur des lis-

tes officielles », et que, d'autre part, « le tiers expert peut être choisi en dehors des listes officielles ».

Pour concilier cette opposition, la circulaire du 29 septembre 1908 dit : « J'estime que ce qui n'est pas un droit pour l'inculpé peut lui être concédé par le juge d'instruction. Il rentre dans les pouvoirs de ce magistrat d'autoriser l'inculpé à choisir son expert en dehors des listes mentionnées à l'article 18. »

Toutefois, il ne faut pas que l'inculpé profite de cette tolérance pour choisir sans raison l'expert auquel il a droit. «...(Le juge) refusera cette autorisation, si elle lui est demandée *sans motif sérieux et par simple caprice ;* mais il n'hésitera pas à l'accorder toutes les fois qu'elle sera justifiée par la compétence spéciale ou la notoriété scientifique de l'expert que l'inculpé désire désigner. »

Le juge est donc souverain. Il appréciera les motifs de la demande, et s'il n'accorde pas l'autorisation sollicitée, l'inculpé en sera réduit à choisir son expert sur les listes officielles.

« Il convient, d'ailleurs, de noter que la liste des chimistes experts, dressée pour son ressort par le Tribunal, n'est pas arrêtée *ne varietur* pour l'année judiciaire en cours ; elle demeure constamment ouverte, et sur l'initiative du Procureur de la République, ou du juge d'instruction, elle peut, à tout moment, être complétée au fur et à mesure des nécessités que l'instruction des affaires de fraudes fait apparaître. » Ainsi se trouve réalisée l'opinion

émise par le Ministre de l'Agriculture, à la séance du 19 novembre 1907, et que nous avons étudiée d'autre part.

Comment vont procéder les experts ?

Les experts peuvent opérer à *leur gré, ensemble ou séparément,* sans être astreints à suivre une méthode officielle (art. 19).

« Mais s'ils opèrent séparément, ils ne doivent pas oublier, cependant, que pour répondre aux prescriptions formelles de la loi et du règlement d'administration publique, l'expertise doit être contradictoire. Or, on ne saurait admettre qu'elle présente réellement ce caractère, que si les experts, avant d'arrêter leurs conclusions et de déposer leurs rapports, se communiquent et discutent entre eux les résultats de leurs travaux. »

Si leurs opinions diffèrent, ils devront préciser de *façon claire et nette* les points sur lesquels ils sont en désaccord et les motifs de ce désaccord.

« Il importe donc qu'avant toute opération d'expertise, le juge d'instruction donne aux experts à cet égard, les instructions nécessaires.... Si elles n'ont pas été observées, il invitera les experts à recommencer leur rapport, de manière que leurs conclusions aient un caractère contradictoire. »

Donc, si le désaccord persiste, il y a lieu à la désignation d'un tiers expert. Mais, « bien entendu, il n'y a matière à tierce expertise que si le désaccord porte sur des questions de *fait* et non sur des

questions de droit, car les premières seules sont de leur compétence ».

Le fournisseur de la marchandise est inculpé au cours de l'information

« Il peut arriver que le propriétaire ou le détenteur de la marchandise sur laquelle ont été prélevés des échantillons, excipe de sa bonne foi en présence des résultats défavorables de l'analyse opérée par le laboratoire administratif, et affirme pour se disculper, que, s'il a été commis une fraude, elle est imputable à l'industriel ou au commerçant de qui il tient la marchandise. »

En d'autres termes, l'inculpé se retourne contre son fournisseur. Dans ce cas, le juge s'assurera d'abord que l'affirmation du détenteur de la marchandise n'a pas pour but de gagner du temps, par exemple, et « le magistrat instructeur commencera par rechercher si véritablement la marchandise a la provenance indiquée. »

Mais il devra opérer avec la plus grande prudence et n'inculper qu'à bon escient. Il faut que l'existence du délit ait été confirmée, soit par les renseignements recueillis, soit par l'analyse contradictoire donnant les conclusions du laboratoire administratif.

« Si le juge d'instruction, après avoir réuni tous les renseignements indispensables, croit pouvoir donner suite à la dénonciation dont le fournisseur de la marchandise aura été l'objet, il sera amené

à opérer lui-même, ou à faire opérer par commission rogatoire, un nouveau prélèvement d'échantillons sur les marchandises similaires qui se trouvent chez le fournisseur, ou qui, expédiées par lui, sont en cours de route ; c'est ce que, dans la pratique, on appelle un *prélèvement d'instruction,* par opposition au prélèvement *administratif,* régi par le décret du 31 juillet 1906. »

Le juge d'instruction n'est plus tenu, dans ce cas, de suivre les règles spéciales tracées par le décret du 31 juillet 1906 : il est opéré conformément aux dispositions générales édictées par le Code d'instruction criminelle. Trois échantillons peuvent, *à la rigueur,* suffire. S'il y en a quatre, il devient possible de faire procéder à l'analyse suivant le mode adopté (analyse officielle et analyse contradictoire).

« Il va de soi que le juge d'instruction, au lieu de procéder ou de faire procéder à un prélèvement d'instruction dans les formes judiciaires, est libre selon les circonstances de se borner à provoquer officieusement un prélèvement administratif. »

Ces dispositions donnent au juge une plus grande latitude dans la recherche de la falsification opérée par des tiers, lorsque « l'auteur présumé de la fraude » excipe de sa bonne foi.

Les cas ne sont pas toujours simples. Exemple : « Du vin, prélevé chez un sieur A..., a été déclaré falsifié par le laboratoire officiel ; une instruction est ouverte contre A... et tous autres. A... déclare avoir reçu le vin incriminé d'un marchand en gros,

B.... Celui-ci, à son tour, indique que la marchandise livrée est un coupage de deux vins, fournis, l'un par C..., l'autre par D....

» Nous sommes donc en présence de quatre inculpés possibles. Ils se rejettent mutuellement la responsabilité... Les diverses parties en cause ont des intérêts diamétralement opposés, et l'expert désigné par l'une d'elles, ne peut être théoriquement considéré que comme le conseil technique d'une partie civile éventuelle adversaire de toutes les autres... Chaque inculpé devrait désigner un expert, soit cinq experts chimistes, et au besoin, conformément aux dispositions de l'article 21, cinq experts dégustateurs pour examiner une seule affaire et opérer sur tous les échantillons. » (Courcelle.) Ce cas, à peu près insoluble avant la circulaire du 29 septembre 1908, peut aujourd'hui être résolu par le pouvoir élargi du juge d'instruction, qui opèrera conformément aux règles générales de l'instruction criminelle.

Section III. — Décrets portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi de 1905 en ce qui concerne certaines denrées.

L'article 11 de la loi de 1905 dit : « Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la

détention des denrées, boissons, substances et produits, qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

2° Les inscriptions et marques, etc. ;

3° Les formalités de prélèvement, etc. ;

4° Le choix des méthodes d'analyse, etc. ;

5° Les autorités qualifiées.

Nous avons étudié quelques-uns de ces points.

Un arrêté ministériel du 15 novembre 1905 a chargé une commission d'élaborer les règlements d'administration publique prescrits par la loi.

Dès la première séance (1er décembre 1905), la question s'est posée d'établir la *définition de la nature des produits*. « M. le président Turpin pense que la sous-commission commerciale doit se préoccuper de définir la *nature* des produits auxquels s'applique la loi. En effet, d'après l'article premier, des peines sévères sont prévues contre quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant sur la nature de la marchandise. Il semble donc nécessaire de définir d'une manière précise les différents produits dont la sous-commission aura à s'occuper pour l'application de l'article 11.»

En effet (dit M. Gayon), lorsque les chimistes procèderont aux analyses nécessitées par l'application de la loi, ils auront besoin d'être fixés préalablement sur les caractéristiques que doit présenter un produit, pour n'être pas taxé de fraude ou de falsification.

La discussion s'est engagée à propos du vin. Mais la question de la définition du produit est

fondamentale et l'on a pu voir de suite combien il fallait concilier d'intérêts.

La loi du 14 août 1889 définit le vin : « un produit provenant de la fermentation des raisins frais ». Mais alors, l'introduction du plâtre, de l'acide tartrique, du soufre, de l'alcool, du tannin, de l'acide citrique, etc., constitue une falsification ? A notre avis, l'addition de tout produit étranger au vin constitue une falsification, au sens absolu du mot, et de même que l'acheteur peut refuser un vin plâtré, s'il n'est pas averti, il devrait pouvoir refuser un vin additionné d'une substance quelconque à son insu. Quoi qu'il en soit, devant le préjudice énorme qui résulterait d'une définition trop restrictive du vin, la Commission a solutionné d'une façon élégante la question, en donnant la définition de principe du vin, et en distinguant les *procédés* de fabrication. « Ces procédés varient suivant les régions et d'ailleurs la loi a elle-même reconnu la légitimité de certains d'entre eux, notamment du plâtrage, tant qu'il ne dépasse pas une certaine limite. » Du reste (M. Drouets), il faut distinguer très nettement les *procédés de fabrication* reconnus depuis longtemps nécessaires pour toute bonne vinification, d'avec les *additions* de produits chimiques, ou autres substances qui ont pour but de fabriquer du vin de toutes pièces, ou d'en modifier la nature.

La distinction est subtile. A quel moment une addition de produits chimiques sera-t-elle considérée comme procédé de fabrication, ou comme falsi-

fication ? « On a permis le soufrage, dit M. Vassilière,... mais il ne faut pas en induire qu'en matière de vinification, tout mélange ou procédé est licite et qu'on pourra, par exemple, transformer en toute liberté les vins défectueux en vins consommables par des procédés appropriés. » Ici encore se pose la question : Qu'entend-on par vin défectueux ? Ne pourrait-on pas dire que si les vins reçoivent dans leur fabrication un produit étranger, c'est pour la raison qu'ils sont défectueux ?

Deux solutions sont donc en présence : ou bien interdire toutes additions dans le vin, autres que celles que la loi a prévues, ou bien, au contraire, permettre d'ajouter aux vins défectueux ce qui est nécessaire pour les rendre consommables.

Cette discussion sur les vins peut servir de discussion type. Elle pourrait être reprise à propos de chaque denrée. Le législateur se trouve en présence de tant d'intérêts commerciaux qu'il est obligé, pour ne léser personne, de s'enquérir de chaque procédé de fabrication spécial à une région. Et c'est pourquoi, tout en posant une définition de principe, il doit l'élargir en pratique et permettre l'introduction d'un certain nombre de substances, qui ne font pas partie intégrante du produit défini. Par exemple, l'introduction d'acide borique dans les beurres de certains pays est considérée comme licite ; en France, elle est punie parce que l'acide borique est considéré comme toxique.

La Commission procéda par une sorte de referendum auprès des intéressés, en adressant des

questionnaires aux Chambres de commerce, aux Syndicats de commerçants, aux Comices et Syndicats agricoles, aux particuliers.

Les différentes réponses ont permis d'établir les règlements d'administration publique concernant:

1° Les vins, vins mousseux, les eaux-de-vie et spiritueux (Décret du 3 septembre 1907)

Pour les vins, ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses (art. 3) :

Le coupage des vins entre eux ; la congélation, la pasteurisation, les collages par l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure, l'addition de tannin dans le mesure indispensable pour effectuer le collage ; la clarification des vins blancs tachés au moyen de charbon pur ; le traitement par l'anhydride sulfureux et les bisulfites (dose d'anhydride sulfureux, 350 mmg. max. retenu par litre. Bisulfites, dose maximum, 20 grammes par hectolitre.)

Pour les moûts : le plâtre à 2 grammes par litre (max.) ; l'anhydride sulfureux et les bisulfites alcalins ; l'acide tartrique (employé seul) ; les levures sélectionnées.

Pour les vins mousseux. — Outre les pratiques précédentes, sont considérés comme licites : les manipulations et traitements connus sous le nom

de méthode champenoise ; la gazéification par addition d'acide carbonique pur.

Pour les eaux-de-vie et spiritueux. — Le décret définit les divers spiritueux et n'en tolère que deux catégories, désignées sous leur nom d'origine et suivant le produit qui entre dans la fabrication (raisin, prune, cerise, etc.) ou accompagnées du terme « *fantaisie* ».

2° Les Graisses et Huiles comestibles (Décret du 11 mars 1908)

Une circulaire du 25 juin 1908 (numéro 5) a précisé les dispositions du décret du 11 mars 1908.

On a distingué dans les *graisses* celles qui proviennent exclusivement du porc (saindoux et saindoux pure panne) et celles qui sont mélangées. « Tout mélange concret (art. 2) à la température de 15 degrés de matières grasses comestibles, pures, concrètes ou fluides, à l'exclusion de la margarine, doit être complété par l'indication de la matière animale ou végétale d'où la graisse est tirée. »

De même pour les *huiles,* elles doivent être vendues avec l'indication de la matière première qui a servi à les fabriquer.

3° Les Cidres et Poirés (Décret du 28 juillet 1908)

Ici encore, nous trouvons une définition de principe : le *cidre* provient exclusivement de la fermentation du jus de pommes fraîches ou d'un mélange de pommes et de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau potable ; le *poiré* provient, dans les mêmes conditions, des poires fraîches.

Toutefois, ne constituent pas des pratiques frauduleuses, les opérations suivantes :

Pour les cidres et poirés : le coupage des cidres ou poirés entre eux ; le coupage des cidres avec des poirés ; l'emploi du sucre (saccharose), les collages au moyen d'albumine pure, de caséine pure, de gélatine pure, ou tout autre produit dont l'usage pourra être déclaré licite par les Ministres de l'Intérieur et de l'Agriculture, après avis du Conseil d'hygiène ; l'addition de tannin ; la pasteurisation ; le traitement par l'anhydride sulfureux et les bisulfites alcalins ; l'addition d'acide tartrique ou citrique à la dose de 500 mmg. par litre (max.) ; la coloration à l'aide de la cochenille, du caramel, d'infusion de chicorée ou de toute autre substance colorante reconnue licite (à remarquer que l'emploi des colorants est licite pour les cidres, mais est interdit dans les vins).

Pour les moûts : l'addition de sucre (saccharose) ; de tannin, de phosphate d'ammoniaque cris-

tallisé pur et de phosphate de chaux pur ; le traitement par l'anhydride sulfureux et les bisulfites alcalins ; l'emploi de levures sélectionnées.

4° Les Vinaigres

La dénomination de *vinaigre* tout court est réservée au produit obtenu par la fermentation acétique de boissons ou dilutions alcooliques, et renfermant au moins 6 0/0 d'acide acétique. Tout autre vinaigre doit être vendu sous un nom qui indique son origine.

Est interdit dans la fabrication des vinaigres, l'emploi d'acide acétique, d'acide pyroligneux, d'acides minéraux et de vinasses. (Au Congrès de Genève on a dû cependant faire entrer dans les vinaigres les produits provenant de la distillation du bois.)

Ne constituent pas des pratiques frauduleuses :

L'addition d'aromates ; la coloration artificielle au moyen de caramel, cochenille, d'orseille ou de toute autre matière, à la condition d'indiquer à la vente que le vinaigre est coloré.

5° Les Bières (Décret du 28 juillet 1908)

La bière est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon et du malt d'orge pur ou associé à un poids

au plus égal de malt provenant d'autres céréales, de matières amylacées, de sucre interverti ou de glucose.

Ne constituent pas des pratiques frauduleuses :

La clarification pendant la fabrication, à l'aide de substances dont l'emploi est déclaré licite après arrêté des Ministres de l'Intérieur et de l'Agriculture, sur avis du Comité d'hygiène ; la pasteurisation, la coloration par le caramel ou la torréfaction des céréales autorisées pour la fabrication même ; l'emploi d'anhydride sulfureux (50 mmg. au maximum par litre), et des bisulfites alcalins (5 grammes par hectolitre).

6° Les Liqueurs et Sirops
(Décret du 28 juillet 1908)

Le décret définit chaque sirop en particulier et réserve le nom de liqueur aux eaux-de-vie ou alcools aromatisés et édulcorés au moyen de sucre, de glucose ou de miel.

Tels sont les produits qui ont été jusqu'ici l'objet d'une réglementation.

On voit à la lecture que les définitions proposées ne sont pas d'une très grande rigidité, et que les craintes manifestées par M. Desplas sont un peu chimériques. « Après le décret des chimistes officiels, la nature n'aura plus le droit de produire, quelles que soient l'espèce de la vigne, la nature du terrain, l'exposition et la température, un autre

vin que celui dont le décret aura donné la formule, et il en sera de même de toutes les denrées. Et le consommateur n'aura plus le droit d'aimer et de consommer les vins légers, les poires blettes, les prunes trop mûres et crevées, ni aucune des boissons ou denrées dont les éléments constitutifs ne seront pas exactement ceux que le décret des chimistes aura fixés, car les producteurs et commerçants qui les mettraient en vente, ou même les *détiendraient,* s'exposeraient à des poursuites correctionnelles, entraînant des peines d'une excessive rigueur. » A propos du § 2 de l'article 11 : « Voit-on l'épicier très achalandé, chez lequel les clients impatients font queue à certaines heures, pour acheter une demi-livre de beurre, une livre d'huile, un litre de vin, du chocolat, du riz, des haricots ou des lentilles, et faisant pour chaque acheteur une facture pour chaque objet ? Il lui faudrait plus de comptables que de commis, et encore faudrait-il qu'il y eût un laboratoire adjoint à son épicerie, avec des chimistes employés, pour être certain que les indications portées sur les factures sont exactes...

» C'est assez que la tyrannie administrative s'exerce sur les citoyens, sans qu'elle prétende encore s'exercer sur la nature et réglementer les goûts et l'alimentation du consommateur. » (1)

M. Desplas exagère un peu la portée des règlements administratifs. Nous avons montré, au con-

(1) Courcelle-Ricard, p. 126.

traire, combien on recommande aux différents agents du service de la répression des fraudes, et aux magistrats, d'opérer avec prudence et avec tact.

TITRE II. — INTERVENTION DES SYNDICATS

Avant la loi du 29 juin 1907 sur le mouillage et le sucrage des vins, l'intervention des syndicats comme partie civile dans les affaires de fraude concernant la profession représentée par eux était délicate.

Après des hésitations de jurisprudence, la question se posa d'une façon aiguë à propos d'un jugement rendu par le tribunal de la Seine, du 11-30 avril 1906. Il s'agissait d'une poursuite intentée à des fraudeurs par un syndicat de viticulteurs. Le tribunal donna gain de cause au syndicat, qui obtint des dommages-intérêts, pour préjudice porté à la viticulture (le syndicat devant dresser et produire l'état du préjudice causé à la collectivité de ses membres).

La Cour, dans un arrêt du 11 janvier 1907 (*Gaz. des Trib.* du 13 janvier), déclara non recevable l'action du syndicat, attendu, entre autres choses, que le Syndicat national de la défense de la viticulture française ne réunit pas l'ensemble ou la plus grande partie des viticulteurs d'une région déterminée, et qu'il ne se plaint pas d'une dépréciation

causée par une fausse indication de provenance, ou par une autre fraude aux produits de cette région ; que malgré son titre, le syndicat, qui se présente dans la cause comme partie civile, ne compte pas parmi ses membres tous les viticulteurs français, et qu'il n'en comprend qu'un nombre relativement restreint ; qu'il n'est nullement démontré dans ces conditions, que l'infraction... ait causé un préjudice quelconque aux intérêts représentés par ce syndicat, etc.

Cet arrêt a suggéré à M. Moye les réflexions suivantes (1) : « Si le syndicat avait été moins ambitieux, il aurait plaidé que la vente de vins mouillés portait atteinte à quelques-uns de ses membres, par exemple ceux qui débitaient des vins analogues dans le même quartier que les fraudeurs, et sous cette forme, nous pensons qu'il aurait obtenu gain de cause.

» ...Les syndicats continuent à avoir le droit de défendre les intérêts de leurs membres. Seulement, les syndicats viticoles doivent avoir grand soin de s'abstenir de prendre en mains la défense du bien public. Ils doivent toujours pouvoir produire quelque membre souffrant personnellement un dommage ; par exemple, un viticulteur d'une région dont on a dénaturé la qualité des produits, ou un négociant dont le commerce est frappé de discrédit par les agissements d'un fraudeur. En d'au-

---

(1) *Progrès agricole*, 24 mars 1904.

tres termes, le Syndicat ne peut que se substituer à un de ses membres et il ne peut se créer de droits nouveaux. Au point de vue pratique, la plupart des fraudes nuisent directement à quelqu'un, et il est par suite aisé de pouvoir presque toujours justifier les poursuites des syndicats viticoles ; leur champ d'action demeure malheureusement bien assez vaste pour assurer leur activité. »

Malgré l'arrêt du 11 janvier 1907, les syndicats n'auraient donc pas été complètement désarmés. Mais un texte formel est intervenu depuis, à propos de la loi sur le mouillage et le sucrage des vins (29 juin 1907). La disposition qui concernait seulement les syndicats de viticulteurs a été généralisée par la loi du 5 août 1908, qui porte dans son article 2 :

« *Article* 2. — *Tous syndicats, formés conformément à la loi du* 21 *mars* 1884, *pour la défense des intérêts généraux de l'agriculture ou de la viticulture, ou du commerce et trafic des boissons, eaux-de-vie naturelles, alcools de fruit, denrées alimentaires, produits agricoles, engrais, produits médicamenteux, marchandises quelconques, pourront exercer sur tout le territoire de la France et des colonies, les droits reconnus à la partie civile par les articles* 182, 63, 64, 66, 67 *et* 68 *du Code d'instruction criminelle, relativement aux faits de fraudes et falsifications prévus par les lois en vigueur, ou recourir, s'ils le préfèrent, à l'action ordinaire devant le Tribunal civil, en vertu des articles* 1382 *et suivants du Code civil.* »

La question de l'intervention des syndicats est donc définitivement réglée, en ce qui concerne leur droit de se porter partie civile.

Dans quelles conditions précises l'Etat devra-t-il accepter leur concours, en vue de la répression des fraudes ?

Une première circulaire, en date du 23 décembre 1907, complétée par une seconde en date du 21 mars 1908, les a définies.

Circulaire du 23 décembre 1907

1° Fods de concours. — « Les *syndicats* constitués conformément à la loi du 21 mars 1884, des associations ou des sociétés quelconques *peuvent,* au même titre que les particuliers, *verser dans une caisse de l'Etat des sommes destinées à faciliter l'œuvre de la répression des fraudes,* et à augmenter les crédits dont vous disposez à cet effet. »

Le *versement* doit avoir lieu à la caisse du receveur des finances de l'arrondissement dans lequel se trouve situé le siège social du groupement intéressé ; il sera rattaché au chapitre 51 du budget (Répression des fraudes), et ordonnancé suivant la répartition indiquée par le préfet.

Les *fonds de concours* peuvent avoir pour but, soit l'*exécution* des opérations prévues, qu'on facilitera en rétribuant plus largement les agents du service, soit l'*extension* de ces opérations, en créant de nouveaux agents ou en augmentant le nombre

des prélèvements. (Pour les prélèvements supplémentaires, la somme minimum de 7 fr. 50 est trop faible.) Si le préfet a prévu un nombre approximatif de prélèvements à effectuer pour le compte d'un groupement, il est bien entendu que l'*administration n'est pas liée* et tenue d'atteindre réellement le chiffre indiqué.

2° Agents de prélèvements proposés par des Syndicats. — « Les groupements professionnels veulent surtout intervenir directement et officiellement dans la recherche des infractions. Ils demandent que des agents, rétribués par eux et agissant sur leurs indications, aient qualité pour effectuer les prélèvements. »

La chose est possible, mais l'agent, *quel qu'il soit, doit être agréé par le préfet ;* « l'agrément d'aucun agent, même s'il a le titre d'agent communal, ne saurait vous être imposé ». Les agents agréés *n'ont pas besoin de prêter serment* et n'ont à rendre compte de leurs opérations qu'au préfet seul.

Les groupements professionnels n'ont pas le droit d'adresser des *réquisitions* quelconques de prélèvement à ces agents. Toutefois, « sous leur responsabilité envers le préfet », ils peuvent tenir compte des indications qu'ils reçoivent et accéder aux demandes de prélèvement qui leur sont faites.

Si les agents sont *communaux,* leur *ressort* s'étend à la commune ; s'ils sont *départementaux,*

le ressort fixé par le préfet pourra s'étendre à tout le département. Mais l'agent communal a le droit d'opérer en dehors des limites de la commune, s'il a besoin de recueillir des renseignements.

La *rétribution* des agents doit être suffisante pour leur assurer l'indépendance nécessaire. « Il serait, en effet, dangereux, qu'un service de prélèvement fût confiée à des hommes dénués de ressources. »

Les agents peuvent être *spécialisés* « dans la recherche de certaines infractions intéressant plus particulièrement les groupements qui les rétribuent ». Mais ils doivent être aptes à prélever, le cas échéant, un échantillon d'une matière quelconque.

Enfin, les syndicats ayant le droit de se porter partie civile, ils avaient intérêt à savoir si, dans tel cas suspect, le laboratoire avait conclu à l'existence d'un délit. D'un autre côté, la plus grande discrétion est nécessaire, après un prélèvement d'échantillons, afin de ne pas rendre un commerçant victime de préventions que la suite de l'affaire montrera injustifiées. Pour concilier ces deux intérêts opposés, le Ministre de l'agriculture a adressé aux préfets, à la date du 21 mars 1908, la circulaire suivante :

« Comme suite à ma circulaire, en date du 23 décembre dernier, j'ai l'honneur de vous informer que, dans le cas où vous auriez accepté, sous une forme quelconque, le concours d'un syndicat pour la répression des fraudes, je ne verrais aucun in-

convénient à ce que vous donniez à l'un des représentants dudit syndicat, qui vous en ferait la demande, communication des affaires signalées au parquet, sous la réserve que les faits ainsi révélés ne recevront aucune publicité et serviront uniquement à aider le syndicat intervenant dans la défense de ses intérêts généraux. »

Le rôle des syndicats devient donc de plus en plus considérable. « En combinant les deux conquêtes réalisées (extension du droit de se porter partie civile, possibilité d'avoir des agents officiels de prélèvement), ils ont toutes les armes nécessaires pour accomplir la mission de discipline qui doit entrer dans leurs attributions normales. »

Mais ils devront se montrer prudents. « Il y aurait un danger pour l'avenir de leurs droits eux-mêmes, à ce que les groupements professionnels devinssent les maîtres un peu trop hardis de l'action publique, et prissent l'habitude de transformer en inculpé un commerçant, peut-être très honorable, sans même attendre les résultats de l'enquête officieuse du procureur de la République. » (1)

Telles sont les dispositions générales de la loi de 1905, complétée par les règlements d'administration publique et les nombreuses instructions adressées aux préfets.

---

(1) Toubeau, *loc. cit.*, p. 205.

Quid des associations déclarées ?

La question s'est posée à la Chambre en 1907, et M. Dauzon disait, dans son rapport (p. 5) : « La Chambre décidera s'il ne conviendrait pas d'étendre aux associations régulièrement déclarées de la loi de 1901, ayant pour objet la défense des intérêts généraux de l'agriculture, de la viticulture ou du commerce, les droits que la proposition de M. Cazeneuve reconnaît aux seuls syndicats. »

Dans la séance du 9 juillet 1907, M. de Castelnau demande que le bénéfice de la loi soit accordé aux associations déclarées. (L'intervention des syndicats fut généralisée en 1908.) « Ne peut-il pas arriver, et n'est-il pas arrivé, que producteurs et commerçants s'entendent et se mettent d'accord pour frauder, sophistiquer, *rafistoler,* comme on dit, certains produits, et les livrer ainsi à la consommation, qui est absolument impuissante à se défendre contre eux... Pourquoi réserver le droit de poursuivre à ceux qui détiennent la terre et le trafic ? Pourquoi ne pas le donner aux associations à forme déclarée qui se formeraient entre consommateurs ? ou tout au moins aux sociétés coopératives de consommateurs ?... Vous savez bien que les populations ouvrières minières ont le droit de nommer des délégués pour surveiller la stricte exécution par les patrons des lois concernant l'organisation des mines. »

La proposition de M. de Castelnau est restée

sans une sanction effective. On a oublié les associations déclarées. Pourraient-elles cependant intervenir en justice ? Il semble que oui, à la condition « de pouvoir produire quelque membre souffrant personnellement du dommage ».

Dans tous les cas, aucune disposition relative à l'intervention possible des associations déclarées, n'est inscrite dans la loi. Nous pensons que c'est là une lacune qu'il serait profitable de combler.

Quels sont les résultats déjà obtenus ?

Pour le savoir, l'administration a relevé la proportion des échantillons trouvés falsifiés ou suspects par les laboratoires administratifs dans les trois premiers mois de leur fonctionnement, et fait le même calcul pour les échantillons prélevés dans le troisième trimestre de 1908.

De la comparaison des chiffres, il ressort que dans 76 départements, la proportion des échantillons falsifiés ou suspects a diminué.

Pour les départements suivants, on trouve, au contraire, une augmentation :

Basses-Alpes	16 %	20 %
Hautes-Alpes	17.5	27.5
Bouches-du-Rhône	9	24
Corrèze	3.5	5.5
Gard	10.5	11
Haute-Loire	17	33
Lozère	15	21
Seine	20.5	46
Var	17 5	23
Vaucluse	13	16
Ille-et-Vilaine	6	13

L'augmentation constatée dans la Corrèze, la Haute-Loire et la Lozère, provient de la mauvaise organisation du service qui a fonctionné en 1907 dans des conditions défectueuses.

Le relèvement constaté dans l'Ille-et-Vilaine a pour cause spéciale l'application du décret sur les cidres (28 juillet 1908).

Dans les autres départements (la Seine exceptée) il semble qu'il y ait eu une recrudescence des cas de fraude. « Il n'en est rien pour la raison suivante : les préfets, frappés de la fréquence et de l'importance des falsifications du lait, révélées par l'analyse, ont prescrit le prélèvement d'un très grand nombre d'échantillons. »

En ce qui concerne Paris, l'augmentation tiendrait à la qualité des agents qui, tout en faisant peu de prélèvements, choisissent presque toujours des échantillons suspects. Si on envisage maintenant la moyenne générale pour l'étendue des 86 départements, on voit que la proportion pour cent des échantillons reconnus suspects ou fraudés, au début de l'application de la loi, était de 26,2 0/0 ; il n'est plus actuellement que de 12,6 0/0.

Ce résultat global suffit à lui seul à démontrer les bons effets préventifs de la loi du 1er août 1905.

Le tableau suivant permet de juger des résultats répressifs obtenus :

	MOYENNES MENSUELLES	
	Amendes	Jours de prison
1907.	30.292	1480
1908 janvier.	64.702	2923
» février.	55.941	2759
» mars.	75.353	2102
» avril.	49.125	3399
» mai.	66.277	1610

« Bien que la proportion des échantillons falsifiés en 1908 soit en diminution sur 1907, le nombre et l'importance des condamnations sont en augmentation. Ce fait résulte de ce que, en 1908, le nombre des échantillons signalés aux parquets, bien que proportionnellement plus faible qu'en 1907, est, en fait, plus élevé, car les laboratoires ont eu à examiner près de deux fois autant d'échantillons en 1908 qu'en 1907. Le nombre des prélèvements en 1907 s'est élevé à 30.720, tandis qu'il atteint 70.000 en 1908.

» En somme, partout où le contrôle régulier a été organisé, la qualité des denrées alimentaires s'est immédiatement améliorée. Cette action, en quelque sorte préventive, de la loi, était prévue. L'expérience est venue confirmer ces prévisions. La crainte salutaire qu'entretient le contrôle, rendra les falsifications de moins en moins fréquentes, à condition toutefois que chacun sache que la surveillance est réelle et qu'il en coûterait à ceux qui reviendraient aux errements d'antan, » (1)

(1) *Annales des falsifications*, janvier 1909

CHAPITRE VIII

JURISPRUDENCE DEPUIS 1905

Nous n'étudierons que les jugements ou arrêts intervenus depuis la promulgation de la loi du 1er août 1905, et du décret du 31 juillet 1906.

§ I. — Décret du 31 juillet 1906

1° Fonctionnement du Service des Prélèvements

Article 2. — L'article 2 s'occupe des agents de prélèvement, agents normaux et agents agréés et commissionnés par les préfets.

Les agents doivent-ils *prêter serment* avant d'entrer en fonctions ?

Le Tribunal correctionnel de Moulins (15 décembre 1907), dans une affaire de vente d'huile de noix falsifiée, a déclaré nul un procès-verbal de prélèvement d'échantillons, nullité tirée du fait que M. C..., chimiste à Moulins, n'avait pas prêté serment avant d'entrer en fonctions :

« Attendu que les principes généraux en matière

pénale exigent que tous les agents ayant pouvoir de verbaliser, soient assermentés ;

» Attendu que les procès-verbaux que les agents de prélèvement sont appelés à dresser, constituent la base même des poursuites et qu'il est nécessaire dès lors que ces procès-verbaux fassent foi en justice, comme ceux des autres agents, de manière à garantir d'une façon absolue la sécurité et l'identité des échantillons prélevés et soumis à l'expertise ;

» Attendu que, dans ces conditions, le procès-verbal de prise d'échantillons dressé par M. C..., agent spécial non assermenté, doit être déclaré nul, et que toute la poursuite étant basée sur ce prélèvement d'échantillon, constaté par ledit procès-verbal, sa nullité entraîne l'extinction de la poursuite elle-même. »

Appel. (Cour de Riom) (6 février 1908).

« Attendu que le Tribunal de Moulins a annulé le procès-verbal de prélèvement d'échantillons, dressé par M. C..., motif pris de ce que cet agent n'avait pas prêté serment préalablement à l'exercice de ses fonctions ;

» Attendu qu'en annulant le procès-verbal de l'agent C... par le motif qu'il n'avait pas préalablement prêté serment, le Tribunal a imposé à cet agent une obligation que ne prévoient, ni la loi du 1er août 1905, ni le décret réglementaire du 31 juillet 1906, et qu'il a ainsi ajouté aux prescriptions de la loi ; qu'il y a donc lieu de réformer le jugement entrepris ;

» Infirme... ; dit que le procès-verbal d'échantillons est régulier. » (1)

Dans le même sens, Cour d'appel d'Orléans (31 mars 1908 (2) :

« Attendu que le décret du 31 juillet 1908 ne dit pas que ces agents (agréés et commissionnés) devront prêter serment avant d'entrer en fonctions ;

» Attendu... qu'on pourrait citer un certain nombre de fonctionnaires, notamment les préfets, les maires et les adjoints qui ont le droit de rédiger des procès-verbaux aux termes des articles 10 et 11 (Code instruct. crim.) et qui, cependant, ne sont pas assermentés ; que dans sa circulaire du mois de décembre 1907, le ministre de l'agriculture déclare que les agents admis par les préfets à opérer des prélèvements n'ont pas à prêter serment...»

En résumé, *les agents agréés et commissionnés par les préfets n'ont pas à prêter serment avant d'entrer en fonctions.*

Autre point : les agents désignés par l'article 2 (commissaires de police, etc.), *n'ont pas à être agréés et commissionnés par les préfets.* (Tribunal correct. Seine, 7 décembre 1907) (3).

Articles 4 et 5. — L'article 4 indique *les lieux où des prélèvements d'échantillons peuvent être opérés en toutes circonstances.*

(1) Dalloz, 1908-2-191.
(2) D., 1908-5-40.
(3) D., 1908 2-190.

Mais si le juge correctionnel base une condamnation sur le résultat d'une analyse d'échantillons prélevés chez l'acheteur et dans un local autre qu'un local de fabrication ou de vente, sa décision est entachée de nullité, sa conviction s'étant formée sur l'accomplissement d'un acte nul en lui-même. Cass. crim. 17 novembre 1905 (1) :

« Attendu que le prélèvement était illégal ; qu'en effet, la surveillance préventive du commerce du beurre ne s'étend pas à la marchandise entrée en la possession et au domicile du consommateur ; que, dans ce cas, les inspecteurs institués par la loi précitée, n'ont plus qualité pour intervenir ; que s'il existe des indices de fraude il ne peut plus être procédé que dans les conditions et suivant les formes réglées par le Code d'instruction criminelle. »

L'article 5 dit que *tout prélèvement comporte quatre échantillons.* L'application de l'article 5 a donné lieu à des interprétations différentes :

1° *Les quatre échantillons sont nécessaires à peine de nullité.* Tribunal correctionnel de la Seine (7 décembre 1907) (2) :

« Attendu que le sieur L... a déposé des conclusions tendant à la nullité de la procédure... prétendant que :

» *b*) Le nombre d'échantillons aurait été de 3 au lieu de 4. La Cour dit dans ses attendus :

---

(1) D., 1906-1-53.

(2) D , 1908-2-190.

» Attendu que c'est cette mesure nouvelle qu'il y a lieu de bien mettre en lumière pour démontrer que lorsque le législateur en a autorisé le fonctionnement, il a entendu en même temps pour en contrebalancer le caractère exorbitant, créer une procédure rigoureuse et pleine de garanties, qu'on doit strictement observer dans tous ses détails, à moins d'impossibilité ; qu'en effet, le législateur de 1905 a innové, en autorisant des agents spécialement désignés, à s'introduire chez des négociants sur lesquels ne plane même pas le plus léger soupçon, etc...

» Attendu que ce nouveau droit ne permet pas aux agents de se servir d'une procédure autre que celle étroitement précisée dans la loi et dans le règlement d'administration qui s'en est suivi...

» Attendu que bien que le législateur n'ait pas prononcé les mots de « à peine de nullité », celle-ci en découle nécessairement pour tous les actes préparatoires qui seraient irréguliers, car c'est le reflet de l'esprit de la loi...

» Attendu que la loi, ayant prévu quatre échantillons, en précisant l'emploi de chacun d'eux, les agents qui les opèrent n'ont ni le droit d'en faire moins, ni celui d'en faire plus ; qu'ils ont donc un pouvoir strict, limité et raisonné ;

» Sur le nombre d'échantillons : qu'il est manifeste que les prélèvements sont irréguliers, puisqu'ils n'ont été divisés qu'en trois échantillons au lieu de quatre, comme le prescrit l'article 5 du règlement d'administration de 1906 ;

» Attendu que les conclusions déposées par L... sont justifiées en ce qui concerne le nombre d'échantillons.

» Déclare nulle la procédure instruite contre L... »

Auparavant, le 30 novembre 1907 (1), la huitième Chambre avait déclaré que :

« Bien que le tribunal puisse fixer sa conviction là où il la trouve, il n'en est pas moins certain que lorsqu'il puise sa conviction de culpabilité sur l'analyse des produits prélevés, les formalités de la loi de 1905 et du décret de 1906, doivent être rigoureusement observés ;

» Attendu qu'il s'agit dans l'espèce d'un délit qui n'a été découvert que grâce aux recherches prévues par la loi de 1905 et exorbitantes du droit commun ; que les inobservations relevées dans les conclusions sont manifestes, que la conviction de culpabilité ne pourrait résulter que d'une analyse irrégulière faite à la suite de prélèvements irréguliers, etc. Renvoie des fins de la poursuite. »

2° *Les quatre échantillons ne sont pas indispensables dans tous les cas.* — Sur appel du jugement du 7 décembre 1907, la Cour a déclaré que les quatre échantillons ne sont utiles que si l'expertise est contradictoire. Or, le prévenu n'ayant pas demandé l'expertise contradictoire, le prélèvement

---

(1) *Droit*, 15 janvier 1908.

de trois échantillons au lieu de quatre, ne constitue pas une cause de nullité.

Dans la séance de la chambre des députés du 20 mars 1908, M. Lafferre, interpellant à ce sujet le Ministre de l'Agriculture, celui-ci déclara : « Je prétends que le prélèvement des quatre échantillons est prescrit à peine de nullité, parce qu'au moment où il est fait, on n'a pas à se préoccuper de savoir si l'inculpé fera ou non usage de l'expertise contradictoire. »

La Cour de cassation, au sujet d'un arrêt de la Cour de Besançon sur des irrégularités dans l'application des articles 6 et 10 du décret du 31 juillet 1906, a statué ainsi qu'il suit :

« Attendu que les dispositions des articles 6 et 10 du décret réglementaire du 31 juillet 1906, lesdits articles relatifs aux prélèvements d'échantillons, à leur réception par le service administratif et à leur transmission au laboratoire, *ne sont pas prescrites à peine de nullité* ; que les nullités étant de droit étroit, il ne saurait y être suppléé, à moins *qu'il ne s'agisse de l'inobservation de prescriptions substantielles au droit de la défense.* » (1)

La Cour de cassation adopte donc une solution moyenne.

Articles 6, 8 et 10. — L'article 6 indique les formalités relatives à la rédaction du procès-verbal ; l'article 8 les conditions nécessaires pour assurer

(1) Cass. Crim., 10 avril 1908. S. 1909-1-51.

l'authenticité, et l'article 10 les délais de transmission du procès-verbal et de l'échantillon.

L'arrêt de la Cour de cassation précité subordonne la valeur des opérations à la réserve du droit de la défense. « Attendu que le procès-verbal de prélèvement a été rédigé sans désemparer et dans un laps de temps qui n'a pas excédé celui exigé par les nécessités de la pratique ; qu'il contient toutes les indications jugées utiles pour établir l'authenticité des échantillons prélevés, et l'identité de la marchandise ; que si, à un certain moment, le volant de l'étiquette ne s'est pas trouvé annexé au procès-verbal, ce volant a été ultérieurement rétabli au dossier, où le prévenu et son défenseur ont pu en prendre connaissance ; que l'arrêt ajoute qu'aucun doute, au surplus, ne peut exister sur l'authenticité des échantillons prélevés et l'identité de la marchandise ; attendu qu'en l'état de ces constatations, la Cour de Besançon a pu déclarer que les droits de la défense avaient été sauvegardés ; rejette le pourvoi. »

Dans un arrêt du 1er décembre 1908 (1), la Cour d'Orléans a fait intervenir les mêmes principes : Un commissaire de police chargé de prélèvements a, par erreur, daté le procès-verbal du 10 décembre, les prélèvements ayant été exécutés le 9. Toutefois, le procès-verbal a été signé *sans réserves* par la dame P... en l'absence de son mari.

---

(1) D. 1909-2-46.

La Cour n'a pas accepté comme valables les raisons invoquées :

« Attendu que de l'erreur de date on ne peut induire que le commissaire n'a pas observé au moment des prélèvements les autres formalités prescrites par le décret du 31 juillet 1906 ; qu'il n'est pas douteux que le poivre trouvé chez le prévenu est bien celui sur lequel ont porté les expertises... ; qu'il importe peu que le prélèvement ait été opéré en l'absence de P... ; qu'il suffit qu'il ait été opéré dans son magasin, en présence de sa femme, sur un poivre destiné à être vendu... ; que le commerçant est responsable, aux yeux de la loi de 1905, de toute marchandise mise en vente par lui, soit directement, soit par ses préposés, sauf à lui à établir que la fraude est l'œuvre d'un tiers et a été commise à son insu ; qu'il n'a pas été interpellé lors de la rédaction du procès-verbal, au sujet d'une fraude dont l'existence n'est pas encore révélée, et ne peut l'être que par des analyses ultérieures, etc... »

Lorsque les étiquettes apposées sur les échantillons prélevés ont été revêtues de la signature du négociant, au moment du prélèvement, l'identité du produit analysé avec le produit prélevé peut être contestée, si les étiquettes versées au débat ne portent pas cette signature ; il y a lieu de prononcer la relaxe du prévenu (1).

---

(1) *Gazette du Palais*, 1907-1-431 (Cité par Lemercier, p. 528.)

Il n'y a pas de doute sur les motifs qui ont fait établir l'article 12. Le législateur a voulu donner une garantie au commerce et éviter que les commerçants ne fussent victimes d'analyses dont ils n'auraient pu contrôler les résultats et dont les constatations auraient été accablantes pour eux. L'expertise contradictoire leur donnait cette sécurité, devenue indispensable avec l'extension du service d'inspection. Aussi, toutes les fois que le demande le commerçant dans les magasins de qui sont prélevés des échantillons de marchandises, l'expertise qui sera faite devra être contradictoire.

Mais cette exigence légale, établie dans l'intérêt de la défense, n'est pas d'ordre public, et la liberté de la défense comporte la faculté d'y renoncer. Le commerçant peut vouloir accepter l'expertise simple et s'en contenter, parce qu'il n'a aucune raison de suspecter l'expert de l'administration, qu'il apprécie sa capacité et reconnaît son impartialité. A quoi servirait dans ce cas l'expertise contradictoire, sinon à enfler notablement les frais de justice et à retarder la solution du procès ? Il est impossible de voir dans l'article 12 autre chose qu'une prescription facultative pour les intéressés.

La Cour de cassation a ainsi jugé : la loi n'oblige pas le juge à recourir *nécessairement* à l'expertise contradictoire (1). Dans tous les cas, elle ne vise pas l'analyse préalable à laquelle il est

(1) Cass. Crim., 12 mai 1906. S. 1909-1-48.

procédé pour vérifier si la marchandise saisie est ou non falsifiée (1).

La disposition de l'article 12 n'est applicable qu'à l'expertise qui est réclamée par l'auteur présumé de la fraude, ou qui est ordonnée dans les termes des articles 17 et 18 du décret de 1906.

En outre, il n'y a pas d'obstacle à ce que la preuve des délits puisse se poursuivre à l'audience, suivant les formes du droit commun.

En résumé, dans le silence de la loi du 1er août 1905, l'inobservation des formalités prescrites par le décret du 31 juillet 1906, ne peut entraîner la nullité de la poursuite, tant qu'il n'en résulte pas une atteinte aux droits de la défense.

Article 11. — Les laboratoires qui procèderont aux analyses doivent être *agréés* par une décision ministérielle.

Le Tribunal correctionnel de la Seine, le 7 décembre 1907 (voir supra), dans une affaire où le prévenu soulevait comme cas de nullité :

1° Un prélèvement fait par un commissaire de police non agréé et commissionné par le préfet ;

2° Un prélèvement de trois échantillons au lieu de quatre ;

3° L'analyse faite par le laboratoire municipal non agréé avait déclaré nulle la procédure en se basant sur les deux derniers motifs.

Sur appel, la Cour ne retint que le dernier point,

---

(1) S. 1909-1-50.

le laboratoire municipal s'étant vu retirer l'autorisation de procéder aux analyses. « Attendu que le laboratoire municipal, bien qu'ayant été agréé par arrêté du ministre de l'agriculture en date du 19 mars 1907 (*Officiel* du 7 avril), s'est vu retirer cette autorisation par arrêté du même ministre, en date du 13 juin 1907 (*Officiel* du 20 juin) ; qu'il n'a donc plus qualité pour procéder aux analyses prévues par la loi de 1905. »

2° Titre III. Fonctionnement de l'expertise contradictoire (art. 17 et suiv.)

Les prescriptions du titre III sont relatives à l'application de l'article 12 de la loi du 1er août 1905 : « Toutes les expertises nécessitées par l'application de la présente loi seront contradictoires... »

A ce sujet, M. J.-A. Roux écrit (1) : « L'article 12 de la loi du 1er août 1905 ne porte aucunement que l'expertise doit être l'unique moyen de constater les fraudes dans les ventes des marchandises ; il dispose simplement, ce qui est tout autre, que les expertises nécessitées par l'application de la loi seront contradictoires. S'il fallait conclure de là quelque chose, c'était peut-être qu'au cas où on recourrait à une expertise, celle-ci devrait être

(1) S. 1909-1-49 (en note).

contradictoire. Mais rien dans cette formule n'autorisait à prétendre que l'expertise fût obligatoire pour prouver les fraudes. S'il en était autrement on aurait subordonné la conviction du juge à l'emploi d'un unique moyen de preuve.

C'est lorsque le procureur de la République se décide à poursuivre qu'il y a lieu à l'analyse contradictoire. Du reste, rien n'oblige les juges à se prononcer uniquement sur les résultats de l'expertise. Ils peuvent puiser les éléments de preuve et de conviction dans tous les faits de la cause. (Corr. Seine, 13 décembre 1905) (1).

Ces réserves faites, examinons les différents articles.

Articles 17-18. — Le procureur de la République informe l'auteur présumé de la fraude qu'il est l'objet d'une poursuite. Il l'avise qu'un délai de trois jours francs lui est imparti pour faire connaître s'il réclame l'expertise contradictoire.

« Lorsque l'inculpé, dans les trois jours à partir de l'avertissement à lui donné par le parquet, a demandé qu'il fût procédé à l'expertise contradictoire, le juge d'instruction ne peut pas valablement ordonner une expertise sans l'inviter à désigner un expert, conformément aux dispositions de l'article 18 du décret du 31 juillet 1906.

» Si le juge d'instruction a négligé de remplir cette formalité, il appartient au tribunal correc-

(1) D. 1906-2-131.

tionnel saisi de l'affaire de réparer cette omission et d'ordonner qu'il sera procédé à une analyse contradictoire, par l'expert qu'il commettra et par celui que choisira le prévenu. » (Lemercier, *loc. cit.*, p. 515.)

« Attendu que l'inculpé, antérieurement à l'ouverture de l'information, a sollicité une expertise contradictoire ; que le juge d'instruction a ordonné une nouvelle expertise en désignant M. H... comme expert ;

» Attendu que l'inculpé n'a pas été mis régulièrement en demeure de désigner un expert ; qu'il désigne aujourd'hui le sieur C... ;

» Pour ces motifs, commet C... à l'effet de procéder à l'examen du troisième échantillon. » (1)

Si l'expertise contradictoire a établi l'existence d'une fraude et si le juge est amené à mettre hors de cause la personne chez laquelle le produit incriminé a été prélevé, pour inculper le fournisseur, ce dernier ne peut exiger que l'expertise contradictoire ait lieu à nouveau avec un expert de son choix. C'est dans l'intérêt supérieur de la vérité que le législateur a voulu que l'expertise soit faite contradictoirement par deux experts. Il n'a pas entendu faire de l'un d'eux l'avocat de l'inculpé (2). (Jugement du 14 janvier 1909, 8e chambre, Paris).

---

(1) Corr. Seine, 6 nov. 1907.

(2) *Annales des falsifications*, n° 5, mars 1909, p. 101.

« Attendu qu'en permettant une nouvelle expertise le juge n'a fait qu'autoriser une expérience complémentaire qui ne peut révéler qu'un caractère de bienveillance dans l'intérêt du prévenu, mais qui ne saurait faire échec aux résultats acquis, en cas d'impossibilité matérielle, l'expertise ayant été contradictoire au regard du prévenu, connu, conformément au vœu de la loi et par conséquent conservant son caractère de contradictoire à l'égard de tous autres, par suite de l'information ;

» Qu'il ne saurait en être autrement, car les poursuites deviendraient inutiles, dans tous les cas où l'on se trouve obligé de remonter à la source de la fraude ;

» Que cette prétention est contraire à l'esprit de la loi, qui n'a pas entendu, pour un même fait, accorder successivement aux inculpés une nouvelle expertise contradictoire, car le législateur aurait prévu plus de quatre échantillons, rappelant ici pour mémoire que le quatrième est réservé en cas de désaccord des experts, etc... »

3° Cas particuliers

A. *Prélèvements d'instruction.* — Aucun article de la loi de 1905 n'oblige le magistrat instructeur ou le commissaire de police enquêteur à faire plus d'un prélèvement de quatre échantillons.

Le magistrat instructeur n'est pas davantage

obligé, lorsqu'il s'agit, non de rechercher une fraude présumée, mais de recourir à une mesure destinée à fournir des éléments de comparaison destinés à préciser une falsification précédemment démontrée, d'ordonner le prélèvement d'un nombre déterminé d'échantillons (1).

Le délit étant établi :

« Attendu qu'il y avait lieu de remonter plus haut dans l'échelle des responsabilités pour rechercher l'auteur des premières falsifications. »

Après certaines constatations ayant démontré que le produit (lait mouillé et écrémé) avait été falsifié par H... : « Attendu qu'il ne restait plus qu'une *mesure d'instruction* pour démontrer que le lait expédié par H... avait été falsifié par lui ;

» Attendu que pour arriver à cette démonstration, le juge d'instruction commis pouvait, par les moyens qu'il jugeait utiles et probants, rechercher la preuve du délit ; qu'il s'est arrêté dans l'espèce au système... comportant un prélèvement de *deux échantillons* seulement ;

» Attendu, en ce qui concerne le nombre des échantillons, qu'il ne s'agissait en aucune façon de rechercher la fraude présumée, mais bien de recourir à un moyen d'instruction fournissant au juge des éléments de comparaison, destinés à la démonstration de la falsification précédemment établie par les analyses antérieures ; que le juge

---

(1) Lemercier, *loc. cit.*, p. 528. *Gaz Trib.*, 29 nov. 1907.

d'instruction a donc considéré ceux-ci comme des échantillons « témoins » ;

» Attendu qu'en résumé cette opération n'a été qu'une mesure de droit commun dans l'intérêt de la recherche de la vérité pour arriver à la preuve d'un délit qui, bien qu'il soit soumis pour sa recherche à des mesures spéciales, exorbitantes du droit commun, n'est en fait qu'un délit de droit commun, n'excluant pas au cours d'une instruction les mesures quelconques et ordinaires que les magistrats instructeurs ont le pouvoir d'employer. »

B. *Prélèvement par huissier.* — Un syndicat ayant fait prélever par l'huissier des échantillons de vin chez un débitant, et l'ayant fait analyser, poursuit le débitant en paiement de dommages-intérêts, le vin ayant été reconnu mouillé.

Le débitant conteste la valeur et la légalité des prélèvements. Le tribunal correctionnel de la Seine a répondu (4 juillet 1908) (1) :

« Attendu qu'il résulte d'un procès-verbal d'un sieur L..., huissier à Paris, que ledit huissier avait fait acheter par un sieur D... huit litres de vin de table à 0 fr. 20 le litre ; qu'à la suite de D... il était entré dans le magasin, avait décliné ses nom et qualités et saisi lesdites bouteilles ; qu'ensuite il s'était rendu en son étude, où, étant en la présence continuelle dudit sieur B... (le débitant), il

(1) La Loi du 19 juillet 1908. Lemercier, *loc. cit* , p. 545.

avait sur une étiquette, apposée et fixée par lui-même sur chaque bouteille emportée, relaté les circonstances de ses opérations et scellé ces étiquettes à l'orifice du litre avec une ficelle et un cachet de cire rouge portant l'empreinte de ses initiales ; »

S'il est vrai que les prélèvements n'ont pas été opérés conformément au décret du 31 juillet 1906, il est inadmissible que la loi de 1905 ait apporté des entraves telles que la poursuite des délits qui viendraient à être constatés par les intéressé fût matériellement impossible.

Mais en l'absence d'échantillons prélevés chez le fournisseur, le sieur B... ne peut être condamné que pour délit de vente ou de mise en vente de vins falsifiés.

C. *Prélèvement inutile.* — Dans le cas de flagrant délit le prévenu ne peut invoquer la nullité de la procédure ou réclamer sa mise hors de cause basée sur l'inobservation des règles prescrites, notamment sur l'absence de prélèvement.

Cas d'une personne surprise au moment où elle pratiquait le mouillage : « Attendu que l'agent ne venait pas pour rechercher la fraude ; qu'il a constaté simplement un délit de droit commun ; qu'il a surpris l'inculpée au moment où elle mettait de l'eau dans son lait ; qu'il résulte de sa déclaration qu'au moment où il s'est approché d'elle, celle-ci a renversé le lait qu'elle venait de mouiller ; que ce dernier fait, mettant en tout cas l'au-

torité compétente dans l'impossibilié d'opérer des prélèvements, constitue de la part de l'inculpée un aveu de culpabilité. » (1) (7 décembre 1907)

Contra : Cour d'appel de Paris, 30 novembre-1907, à propos « d'un veau corrompu par la maladie et présentant des lésions ». Le prévenu a été renvoyé des fins de la poursuite sans dépens, parce que les échantillons réglementaires n'avaient pas été pris. « Cet arrêt, dit M. Lemercier, p. 571, semble ne plus admettre le flagrant délit. Solution contraire au bon sens, à l'équité et à l'esprit de la loi. »

D. *Analyses et expertises inutiles.* — Le cas s'est présenté à propos de viande saisie aux halles centrales par le vétérinaire sanitaire. Les conclusions du vétérinaire étaient les suivantes : « Ces lésions indiquent que ces animaux ont été saignés *in extremis* au cours d'une maladie aiguë très grave. »

« En présence de cet état de choses, dit le jugement, il était absolument inutile de rechercher quelle était la nature de la maladie dont avaient été atteints les porcs ;

» Que le nom de la maladie n'aurait été qu'une précision sans conséquence utile, la loi n'exigeant pour la poursuite que l'état de corruption et son caractère d'impropre à la consommation ;

» Attendu que la preuve du délit de mise en

---

(1) *Le Droit*, 15 janvier 1908.

vente de viande corrompue et impropre à la consommation est surabondamment démontrée ; Par ces motifs, condamne... (malgré l'absence des quatre échantillons et de l'analyse subséquente). » (Lemercier, p. 538, 26 décembre 1907.)

Dans le même sens, jugement du Tribunal de Montdidier (12 août 1908) : « L'état de décomposition de la viande saisie constitue un obstacle matériel absolu à ce qu'il soit procédé aux prélèvements réguliers. » (1)

§ 2. — La Loi de 1905

Articles 1 et 3

Tromperie sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises. Falsification. Vente, mise en vente de denrées « *qu'ils sauront* » falsifiées. Provocation à la falsification.

Ces articles répriment les falsifications proprement dites, et ils sont souvent invoqués ensemble dans les arrêts ou jugements.

Pour qu'il y ait délit, il faut que la falsification soit *intentionnelle*. Il faut agir sciemment et il faut de plus que le jugement ou l'arrêt le mentionne.

« Un arrêt doit être cassé s'il condamne le prévenu coupable de mise en vente de beurre falsi-

(1) *Annales des falsifications*, n° 4, février 1909, p. 51.

fié, sans constater ni explicitement, ni implicitement que la falsification fût connue de lui. » (1) (Cass. crim.)

« Attendu qu'il ne suffit pas que le prévenu soit déclaré coupable de la mise en vente de produits falsifiés ; il faut, en outre, qu'ils soit constaté qu'il connaissait la falsification ; attendu qu'en déclarant le demandeur coupable de mise en vente de lait falsifié par addition d'eau, le jugement entrepris ne constate ni expressément ni implicitement que la falsification fût connue de lui. » (Cass. crim., 9 mai 1908) (2)

« Le principe général qui domine notre législation actuelle sur la répression des fraudes, c'est que la mauvaise foi (l'intention délictueuse constatée) est seule soumise à des sanctions.

» Sans doute, l'inobservance des règlements spéciaux pris pour l'application de la loi de 1905, est condamnable sans impliquer la volonté de frauder, mais dans leur ensemble, les négligences professionnelles (ex. ne pas mettre une étiquette sur un produit pur et de bonne qualité) de toute nature qui aboutissent à la mise en vente de produits falsifiés, corrompus ou nuisibles, ne sont susceptibles d'aucune pénalité, quels que soient les risques que ces négligences puissent faire courir au consommateur éventuel. » (3)

---

(1) Arrêt, 27 avril 1907. D. 1909-1-166.

(2) D. 1909-1-133.

(3) *Annales des falsifications*, n° 7, mai 1909. Toubeau, p. 145.

Article premier. — Le fait d'avoir fourni un lait reconnu mouillé à l'analyse, mais en réalité provenant de vaches soumises à une alimentation spéciale provoquant une sécrétion mammaire considérable, a été considéré comme tombant sous le coup de la loi de 1905, article premier : « Tromperie ou tentative de tromperie sur les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de la marchandise vendue ou mise en vente. » (1)

A notre avis, le jugement dû au tribunal correctionnel de la Seine est basé sur une donnée incertaine, parce que variable, la composition normale du lait.

Dans les attendus, on fait intervenir la définition du lait donnée par le Congrès de Genève : « Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum. »

Tout d'abord, rien ne dit que l'alimentation qui a été la cause de la polylactie ne répond pas à une *bonne alimentation* (bien nourrie). Les aliments peuvent être très aqueux sans que la vache en souffre.

Si on appliquait le même raisonnement au vin,

(1) Corr. Seine, 22 avril 1909. *Annales des falsifications*, mai 1909, p. 167.

nous dirions avec le Congrès de Genève : « On doit comprendre sous le nom général de vin, le produit de la fermentation alcoolique, complète ou incomplète du raisin frais, ou du jus de raisin frais.» Dans ces conditions, comment faudrait-il considérer le vin avec addition de sucre en première cuvée ? Ce serait presque du *polyvinage,* si on nous permet l'expression.

En outre, où commence la polylactie ? Tant qu'un règlement d'administration publique n'aura pas défini de façon précise la quantité pondérale des constituants d'un lait marchand, nous estimons qu'il y aura quelque danger à condamner un lait naturel provenant de vaches soumises à la polylactie.

Tombent sous les articles 1 et 3 les falsifications en général :

Farines. — Le fait de livrer comme farine de pur froment de première qualité, une farine additionnée de farine de riz dans les proportions de 1, 1,50, 2 ou 4 0/0 constitue une tromperie sur la composition de la marchandise. (D. 1909.)

L'introduction de la farine de riz dans la farine de froment constitue le délit de falsification. (Orléans, 31 mars 1908. D. 1908-5-40.)

Le mélange de 2 à 3 0/0 de farine de riz « a eu pour but non de blanchir la farine, mais l'opération plus lucrative qui consiste à changer la physionomie d'un produit pour déguiser, le cas échéant, l'infériorité de sa qualité. Les mélanges, en effet,

ont été pratiqués à l'insu de l'acheteur ; les minotiers protestent contre de tels procédés ; le ministère de l'agriculture a interdit ce mélange. Il y a donc délit de falsification et délit de vente. » (Lyon, 2 janvier 1908. D.-1908-2-32.)

Lait. — Le mouillage, l'écrémage. La jurisprudence est unanime pour condamner ces pratiques. Pour M. Lemercier, p. 175 : « Peut-on mettre en vente un lait écrémé, en indiquant qu'il est écrémé? Cette thèse est un non-sens ; le lait écrémé étant un produit falsifié, ne peut plus être vendu comme lait pour l'usage alimentaire ; ce serait autoriser un falsificateur à vendre un produit falsifié, en indiquant qu'il est marchand de produits falsifiés. Ce serait contraire à tous les principes. »

En accord avec ces principes, le préfet de l'Isère a fait afficher un avis où on lit entre autres choses :

« En conséquence, tout écrémage, si faible soit-il, constitue une falsification interdite par l'article 3 de la loi du 1er août 1905 et punie, etc... » (1)

Il nous semble qu'il faudrait éviter de tomber dans l'exagération. Le lait écrémé constitue une matière alimentaire puisqu'elle contient encore des matières albuminoïdes, du sucre, des sels, etc. Qu'un lait écrémé soit vendu comme lait pur, personne ne soutiendra que l'opération ne soit frau-

(1) *Annales des falsifications*, mai 1909, p. 153.

duleuse, mais de là à interdire de façon absolue la vente de lait écrémé avec l'indication *lait écrémé,* il y a un pas (1).

Beurre. — L'addition de graisses alimentaires ou de beurre de coco, ou d'huile de coco, ou le mouillage, sont réprimés par l'article 3. (Cass. criminelle, 28 décembre 1906.)

Vin. — Tout d'abord, il faut écarter du cas de falsification le fait de livrer un vin dont la *teneur en alcool* diffère de quelques dixièmes de degré de la teneur en alcool garantie. (Conditions du marché 8°, à la livraison 7°6.) « Attendu que la marchandise est non seulement loyale et marchande, mais que le produit est bien celui qui a été vendu; que la différence de 0°4 dans le titre du vin ne saurait constituer un motif de résiliation... » Mais l'acheteur peut demander une diminution de prix. (En l'espèce, 1 franc par hectolitre) (2)

Le *plâtrage* non signalé à l'acheteur constitue un *vice caché* de la chose vendue (3), sauf si le con-

---

(1) On ne saurait, sans rendre impossible la fabrication du beurre et du fromage, interdire l'écrémage du lait Il paraît donc impossible que le seul écrémage du lait sans addition d'eau, s'il n'y a ni exposition ou mise en vente, ni vente de lait écrémé puisse à lui seul constituer la falsification prévue par l'article 3, § 1er de la loi de 1905. — Mais on atteindra la vente du lait écremé lorsqu'il y aura eu intention frauduleuse (S. 1907-2-9).

(2) Montpellier, 13 janvier 1906. — S. 1906-2-32.

(3) Bordeaux, 3 nov. 1906. — S. 1907-2-244.

trat avait reçu un commencement d'exécution volontaire au moyen de la livraison (1). Mais l'introduction de plâtre en quantité supérieure à 2 grammes par litre est considérée comme nuisible (2). Toutefois, il n'y a pas de sanction contre celui qui met en circulation du vin plâtré au-dessous de 2 grammes par litre, sans indiquer sur les fûts que le vin est plâtré (3).

Le *mouillage* est une falsification. Mais la règle alcool-acide d'Armand Gautier n'est pas suffisante pour donner une certitude absolue, surtout lorsque la somme est 12,25 au lieu de 12,50 (4). De plus : « Le fait qu'un échantillon prélevé chez un négociant en vins présente une composition et des particularités anormales jusqu'à un certain point ne permet pas d'affirmer l'existence d'un mouillage artificiel... alors, du moins, que cette composition et ces particularités existent chez certains vins naturels produits à l'aide de procédés de culture particuliers, et avec des plants très fructifiés, dans la même région vinicole que celle attribuée par le négociant au vin dont l'échantillon a été expertisé.

» Et l'on ne saurait admettre, comme preuve de la culpabilité de ce négociant la circonstance

---

(1) Cass. req., 26 avril 1906. — S. 1906-1-180.

(2) *Gaz. des Trib.*, 26 juin 1908.

(3) Montpellier, 6 février 1908. Lemercier, p. 582.

(4) *Gaz. des Trib.*, 1er novembre 1908. Toulouse C. app., 27 mai 1908 (Lemercier, p. 592).

qu'un autre échantillon prélevé chez ses fournisseurs comme terme de comparaison a présenté à l'analyse tous les caractères de la régularité... alors d'ailleurs qu'il n'est pas établi que ce prélèvement ait été fait dans le récipient qui avait fourni la livraison suspecte. » (1)

La Régie a prétendu que le vin mouillé devait être assimilé à une boisson alcoolique. (Marseille, 28 décembre 1906). Le tribunal de Marseille a débouté la régie de ses prétentions : « Attendu... que cette simple addition ne saurait permettre d'assimiler, suivant les prétentions de la régie, à une boisson alcoolique comportant les droits spéciaux afférents à ces sortes de boissons, un vin dont elle a eu au contraire pour résultat de réduire le titre d'alcool. »

Sur pourvoi en cassation, la Cour suprême a décidé le contraire : « Attendu que le vin falsifié à l'aide d'un mouillage, est au point de vue fiscal un vin artificiel, exclu du régime des vins et soumis aux droits et régime de l'alcool. » (2)

Pour le vinage, la Cour de cassation, dans un arrêt du 17 avril 1896 (3), refuse la dénomination de vin au produit de la fermentation du raisin frais lorsqu'il y a eu addition d'alcool « attendu que l'alcool ainsi ajouté après coup, dans le vin qui

(1) Lyon, 20 mars 1906. — D. 1906-5-64.
(2) Cass. Crim., 4 juillet 1907. — S. 1907-1-431.
(3) S. 1899-1-154.

a fermenté, n'est pas un élément de ce vin, comme l'alcool dû à la transformation du sucre de raisin par la fermentation du moût, et ne produit pas sur l'organisme les mêmes effets. »

Café. — Le fait de vendre du café contenant une certaine quantité de farine de légumineuse « ne présentant aucun des caractères caractéristiques du café, ne contenant aucune trace de caféine, mais 29 ou 30 0/0 d'amidon » constitue la tromperie sur la nature de la marchandise. (Trib. corr. Seine, 30 juillet 1895.) (1)

Le Tribunal de Rodez (19 juin 1908) « a renvoyé des fins de la poursuite sans dépens » un commerçant « prévenu d'avoir répandu sur le café torréfié destiné à la vente une certaine quantité de sucre ou de sirop » tout en reconnaissant que cette pratique constituait une falsification. « C'est aller bien loin, dit M. Lemercier, que de poser en principe, comme paraît le faire le tribunal de Rodez, qu'un usage constant suffit à établir la bonne foi du commerçant. Si un usage est condamnable, la tolérance qui a pu lui permettre de s'établir peut être invoquée comme circonstance atténuante, mais elle ne saurait effacer le délit. » (Lemercier, p. 493.)

Chocolat. — Jugement comparable à celui du Trib. corr. de la Seine du 30 juillet 1895 (5 janvier 1907).

---

(1) Lemercier, p. 492.

Graisse. — Le fait de vendre « sous la seule dénomination de graisse un mélange constitué par du saindoux et de la graisse connue dans le commerce sous le nom de *graisse alimentaire* ou *comestible,* constitue le délit de falsification, même si la graisse alimentaire est un produit parfaitement licite. (Lemercier, p. 518) (Cour d'appel de Toulouse, 3 février 1908.)

Art. 3, § 4. — *La provocation* est punie par l'article 3. Non seulement il faut comprendre dans les moyens de provocation les brochures, circulaires, etc., mais les *instructions quelconques.* « Ainsi les instructions *verbales* sont nécessairement comprises au nombre des instructions quelconques prévues par l'article 3, comme moyen de provocation à l'emploi de produits propres à falsifier les denrées servant à l'alimentation. » (1)

Si la substance falsifiée est nuisible à la santé, ou si elle est toxique, etc.

La farine de blé, le son de blé et les repasses falsifiées par le *talc* ayant été reconnues nuisibles à la santé de l'homme et des animaux, la vente de talc en vue de cette falsification tombe sous les dispositions de la loi de 1905.

Le commissionnaire qui, étant seul en rapport avec l'acheteur, vend à celui-ci des produits tombant sous les dispositions de la loi du 1er août 1905, se rend coupable du délit réprimé par cette loi, à l'exclusion du commettant qui a ignoré son inten-

(1) Trib. corr d'Agen, 11 juillet 1907 — D. 1908-5-16.

tion et la destination frauduleuse de la marchandise.

L'addition d'acide sulfurique, substance essentiellement toxique, à un vin, constitue une falsification. (Brignoles, 17 décembre 1907.)

Les conservateurs ont été formellement interdits par une série d'arrêts ou de jugements. Le 13 janvier 1907, jugement du tribunal correctionnel de la Seine *dans l'affaire dite des conservateurs.*

Arrêt du 19 mars 1908, de la Cour de Caen, condamnant le sieur F... pour addition d'acide borique au beurre, et confirmation dudit arrêt par la Cour de cassation, le 12 décembre 1908. A peu près en même temps, M. G... était condamné également par la Cour d'appel de Rennes, le 18 mars 1908 : « attendu, dit l'arrêt, que le prévenu est reconnu coupable d'avoir additionné son beurre de fluorure de sodium, « antiseptique prohibé », et que les faits de falsification et d'emploi d'une *substance nuisible* sont reconnus constants à sa charge ». Confirmation dudit arrêt par la Cour de cassation, le 5 février 1909. Arrêt de la Cour d'appel de Caen le 17 juillet 1908, confirmé par la Cour de cassation le 23 janvier 1909 (1).

Art. 4

L'article 4 punit la *détention, sans motifs légitimes,* de denrées falsifiées ou de produits propres

(1) *Ann des falsifications,* p. 78. M. Fouquet (mars 1909).

à effectuer la falsification. « Il y a des cas, en effet, dans lesquels, en dépit de la détention matérielle des objets dont il s'agit, la bonne foi du détenteur peut être établie. Il faut qu'il lui soit permis de la prouver, malgré la présomption qui résulte de la possession desdits objets (S.-1907-2-133 en note).

La salle à manger dans laquelle a été opérée la saisie d'un produit falsifié doit être considérée comme local servant au commerce, s'il a été constaté qu'elle servait d'arrière-boutique. (4 juin 1908. Cass. crim. D. 1909-1-104.)

On ne saurait considérer le destinataire des marchandises falsifiées comme en étant le détenteur dans une *gare* que lorsque les denrées y sont arrivées en sa possession. Lors donc que du beurre falsifié expédié à un commerçant a été déchargé du bateau qui le transportait et réexpédié par chemin de fer à l'adresse du destinataire, c'est à l'endroit seulement où la livraison a été effectuée et à partir de cette livraison, et non de la gare de réexpédition où les échantillons ont été saisis, que le destinataire est détenteur de beurre falsifié. En conséquence, le juge d'instruction du lieu où est située la gare de réexpédition est incompétent pour instruire contre le destinataire des marchandises réexpédiées. (Cass. crim, 2 avril 1908. S.-1909-1-55.)

§ 3. — Intervention des Syndicats

Le Syndicat national de la viticulture française a demandé à la Cour de Nimes de se porter partie

civile dans la poursuite dirigée contre B... pour falsification de vins et mise en vente de vin falsifié.

La Cour, dans ses attendus, a admis la recevabilité de la demande :

« Attendu, en droit, qu'un Syndicat peut, au même titre qu'un simple particulier, se porter partie civile dans une poursuite criminelle ou correctionnelle, lorsqu'il justifie d'un intérêt direct ou d'un préjudice possible ; que, dans l'espèce, cet intérêt direct et l'éventualité de ce préjudice ne sauraient être contestés ; qu'en effet, s'il était établi, comme le soutient l'accusation, que B... et B... ont commis des falsifications ou fabrications frauduleuses de vin, il en résulterait pour la partie civile un préjudice direct et actuel ; que de tels agissements auraient eu certainement pour résultat de jeter le trouble sur le marché des vins, de discréditer cette marchandise, d'amener une baisse de prix dans la vente et de détourner le consommateur de ce produit ;

» Attendu que les fraudes imputées à B... auraient, si elles étaient établies, contribué plus spécialement à avilir les prix des vins du Midi, à les discréditer sur le marché national et à occasionner ainsi un dommage certain à un certain nombre de membres du syndicat qui appartiennent à la région du Midi...

» En conséquence, reçoit son intervention dans l'affaire comme partie civile. » (Cour d'assises du Gard, 4 novembre 1908) (1).

---

(1) *Annales des falsifications*, février 1909, p. 54.

Un syndicat peut même se porter partie civile dans une affaire jugée en dehors de la région où il est constitué.

Cour d'appel de Riom (26 *novembre* 1908) (1). Syndicat des vignerons de Béziers-Saint-Pons contre Ch... :

« Considérant que par jugement du tribunal correctionnel de Montluçon, en date du 8 juillet 1908, Ch..., reconnu coupable d'avoir mis en vente une certaine quantité de vin falsifié par addition d'eau a été condamné à la peine de seize francs d'amende » ;

» Que le même jugement, ayant écarté comme non recevable, l'intervention à titre de partie civile, le Syndicat professionnel des Vignerons de Béziers-Saint-Pons, la Cour saisie par l'appel de ce Syndicat, a à examiner la recevabilité et le bien fondé de son intervention ;

» Considérant que la décision attaquée est uniquement motivée sur l'impossibilité pour le Syndicat agricole de Béziers-Saint-Pons, de justifier du préjudice que lui aurait occasionné le délit commis par Ch..., et que la Cour ne saurait s'arrêter à ce motif, puisqu'il suffit, *en effet, que le délit ait préjudicié aux intérêts généraux de la viticulture française,* pour assurer *sur tout le territoire français* la recevabilité de l'intervention de tous les syndicats viticoles... ;

---

(1) *Annales des falsifications*, n° 3, janvier 1909, p. 30.

» Considérant que la recevabilité de l'intervention du Syndicat viticole de Béziers-Saint-Pons n'est pas douteuse, et qu'il échet simplement de rechercher si le délit dont Ch... s'est rendu coupable a pu préjudicier aux intérêts généraux de la viticulture et des syndicats viticoles ;

» Considérant à cet égard que si, *dans l'espèce, le préjudice est infime,* en raison de la très petite quantité de vin mouillé mis en vente par Ch..., il n'en existe pas moins, et vient s'ajouter, pour sa petite part, aux dommages considérables, occasionnés par le mouillage aux producteurs viticoles ;

» Qu'il y a donc lieu de le retenir, tout en y proportionnant les dommages alloués ;

» Par ces motifs,

» La Cour, infirmant la décision des premiers juges, déclare recevable et fondée l'intervention du Syndicat professionnel des vignerons de Béziers-Saint-Pons, à titre de partie civile, dans la poursuite dirigée contre Ch... par le ministère public, pour mise en vente de vin falsifié ;

» Condamne Ch... à un franc de dommages-intérêts, aux dépens de première instance et d'appels, etc. »

CONCLUSION

L'étude que nous avons entreprise est terminée. Nous avons essayé de tracer les grandes lignes de la loi du 1er août 1905, au point de vue de la *falsification seule,* et d'indiquer sommairement les conditions actuelles de sa répression.

Après avoir tenté de la définir, en nous basant sur la jurisprudence et l'observation des conditions de fait qu'elle réalise, nous avons montré l'intérêt économique de la question des falsifications, intérêt général du commerce, intérêt particulier du producteur et du consommateur.

Nous avons vu ensuite par des exemples combien il est souvent difficile pour le chimiste expert de se prononcer sur l'existence de certaines falsifications, combien son rôle est délicat, combien il doit agir avec prudence et conscience dans l'élaboration de ses conclusions.

Après un coup d'œil rapide jeté sur les législations étrangères et sur la législation française, nous avons étudié avec quelques détails la loi actuelle de 1905 et ses applications, en insistant sur le décret du 31 juillet 1906, organisant cette chose

nouvelle qu'est l'expertise contradictoire, et qui a comme corollaire le prélèvement des échantillons authentiques. Nous avons montré quelle force l'intervention des syndicats donnait à la répression de la fraude, et nous avons cité enfin quelques arrêts ou jugements intervenus depuis la promulgation de la loi.

Toutes les nations étrangères ont essayé de punir la falsification, et il semble que dans les pays voisins, la tendance soit à l'élaboration de lois générales de répression, dont les détails d'application seraient confiés à des règlements d'administration publique.

Les falsifications, en effet, sont partout semblables. Pourquoi, dans ces conditions, la répression ne serait-elle partout identique ? « On agit envers les vivres falsifiés, disait le docteur Hammel-Roos — permettez-moi l'expression — comme l'on a agi, il y a quelque temps, envers les bohémiens. Les divers peuples se les sont renvoyés les uns aux autres, en les mettant hors de leurs frontières, leur défendant tout séjour chez eux, et se souciant fort peu du tort que ces mêmes bohémiens causeraient peut-être dans le pays voisin. »

Les différents Congrès qui se sont succédé ont toujours émis le vœu qu'il soit établi une sorte de *codex alimentarius* international, que les diverses méthodes d'analyse soient unifiées, et enfin que le produit déclaré falsifié dans un pays, soit aussi reconnu falsifié dans le pays voisin.

La question a fait un grand pas au Congrès de

Genève, et nous avons vu les différentes définitions proposées pour l'aliment pur. Il faut, en effet, que la loi définisse chaque denrée et précise la composition qu'elle doit avoir pour être légalement pure. Les règlements devront chercher à établir les caractères physiques et normaux de chaque denrée considérée légalement comme pure et de bonne qualité commerciale, et fixer le tableau de tolérance en ce qui concerne certaines défectuosités. La France est entrée dans cette voie. Il faudrait qu'il en fût ainsi dans chaque pays. Il faudrait que se réalisât le souhait du Ministre de l'agriculture, M. Ruau : « Une entente internationale fixera les bases d'une union alimentaire, comme on a codifié internationalement les droits des auteurs et des inventeurs, en dépit de toutes les divergences qui paraissaient au début rendre cette unification chimérique et irréalisable.

» Une convention internationale, réprimant la fraude sur des bases uniformes, d'où qu'elle vienne et où qu'elle aille, sera le couronnement final de l'œuvre que nous entreprenons. Avec le commerce international, de plus en plus intense, qui caractérise les temps modernes, et la facilité des moyens de communication, cette convention internationale s'impose, comme le seul moyen de lutter efficacement contre la marée montante des fraudeurs alimentaires. »

TABLE DES MATIERES

Pages

CHAPITRE PREMIER. — Introduction 5

1° Historique 5

2° Définition de la falsification . . . 13

CHAPITRE II. — Nature de la falsification. . . 26

Le beurre, 28. La bière, 31. Le café, 34. Les succédanés du café, 38. Le chocolat, 41. Le cidre, 43. Les conserves, 45. La farine, 48. Graisses et huiles, 54. Le lait, 57. Le pain, 62. Pâtisseries, 66. Poivre, 68. Saindoux, 73. Le thé, 74. Le vin, 77. Le Vinaigre, 86.

CHAPITRE III. — Considérations économiques . . 88

1° Considérations générales. 88

1° Santé publique, 89. 2° Intérêts commerciaux du pays, 93. Intérêts du producteur et du consommateur, 99.

2° Considérations spéciales 104

Antiseptiques, 104. Lait et beurre, 112. Café, 117. Chocolat, 122. Farines, 125. Pain, 129. Margarine, 134. Poivre, 138. Saccharine, 140. Saindoux, 144. Thé, 148. Vin, 149.

3° Intervention de l'état. 154

CHAPITRE IV. — Analyse des denrées falsifiées. Conclusions. 164

Le vin, 169. Le lait, 180. Le beurre, 188.

CHAPITRE V. — Les Lois intervenues 198

1° Pays étrangers. 198

Equateur, 198. Uruguay, 199. République-Argentine, 200. Pérou, 202. Canada, 202. Etats-Unis, 203. Turquie, 205. Roumanie, 207. Serbie, Bulgarie, 208. Russie, 209. Suède, 209. Danemarck, 210. Pays-Bas, 211. Autriche, 212. Hongrie, 213. Portugal, 214. Espagne, 216. Italie, 218. Suisse, 220. Allemagne, 223. Angleterre, 224. Luxembourg, 226. Belgique, 227.

2° France de 1790 a 1905 230

CHAPITRE VI. — La loi de 1905 242

Les articles de la loi. 250

Les pénalités 270

Comparaison des lois de 1851 et 1905 . . . 280

2° Autres lois. 286

CHAPITRE VII. — L'Application de la loi de 1905. 290

TITRE I. — Décrets et règlements 290

Section I. — Décret du 31 juillet 1906 . 290

§ 1. — *Prélèvements d'échantillons.* 292

A. Autorités qualifiées, 292. B. Lieux de prélèvements, 296. C. Formalités du prélèvement : 1° Produit à prélever, 298 ; 2° Échantillons prélevés, 299 (3e échantillon, 300 Mode de prélèvement, 301. Garanties générales d'authenticité, 301. Échantillon de comparaison, 303. Échantillon de garantie, 305. Scellés, 306. Procès-verbal, 308. Récépissé, 309. Nombre des prélèvements, 310. Pr. à la requête d'un particulier, 310) ; 3° Envoi à la Préfecture et au laboratoire.

§ 2. — *L'analyse officielle* 316

A. Service de la répression des fraudes, 316. B. Méthodes d'analyses, 317

§ 3. — *L'expertise contradictoire* 321

A Caractères généraux, 321. B. L'expertise, 324.

Section II. — Circulaire du 29 septembre 1908. 333

A. Rôle du Procureur de la République, 334. L'expertise, 335.

Section III. — Décrets portant règlement d'administration publique . . . 340

Vins, etc., 344 Graisses et huiles, 345. Cidres et poirés, 346. Vinaigres, 347. Bières, 347. Liqueurs et sirops, 348

TITRE II. — Intervention des syndicats . . . 350

Circulaire du 23 décembre 1907, 353 Associations déclarées, 357

CHAPITRE VIII. — Jurisprudence depuis 1905 . . 361

§ 1. — Décret du 31 juillet 1906 . . . 361

(Prélèvements, 361. Expertise contradictoire, 372 Cas particuliers, 375.)

§ 2. — Loi de 1905 380

§ 3. — Intervention des syndicats . . . 391

Conclusion. 395

Montpellier, le 27 Mai 1909
Vu, le Doyen de la Faculté de Droit,
VIGIE.

Montpellier, le 26 Mai 1909
Vu, le président de la thèse,
Ch. RIST.

Vu et permis d'imprimer :

Montpellier, le 27 Mai 1909.
Le Recteur,
Ant. BENOIST